

ACEITE ESENCIAL ALBAHACA

FICHA TÉCNICA



| | |
|----------------------------|---|
| NOMBRE DEL PRODUCTO | Aceite esencial de Albahaca |
| NOMBRE IUPAC | 1-alil-4-metoxibenceno |
| SINÓNIMOS | <ul style="list-style-type: none">• Esencia aromática de albahaca |
| # CAS | 000104-54-1 |
| FECHA DE REVISIÓN | 07 08 24 |

1. DESCRIPCIÓN

Aceite esencial obtenido por método de extracción por arrastre por vapor de las hojas de la planta de *Ocimum basilicum*.

2. BENEFICIOS

- Contiene compuestos antioxidantes, como los flavonoides y los polifenoles, que pueden ayudar a proteger las células del cuerpo contra el daño causado por los radicales libres.
- Alivia problemas digestivos como la indigestión y la acidez estomacal, y también puede estimular el apetito.
- Reduce la presión arterial y los niveles de colesterol en sangre, lo que puede ser beneficioso para la salud del corazón.
- Contiene compuestos que pueden tener propiedades antibacterianas y antivirales, lo que la hace útil para ayudar a combatir infecciones.
- Regula los niveles de azúcar en sangre, lo que podría ser beneficioso para las personas con diabetes tipo 2.
- Se utiliza en productos de cuidado de la piel debido a sus propiedades antimicrobianas y antioxidantes.
- Contiene vitamina C y otros nutrientes que pueden fortalecer el sistema inmunológico y ayudar al cuerpo a combatir enfermedades.

3. COMPOSICIÓN

| | |
|-------------------------|-----|
| Metil chavicol | 76% |
| Linalool | 15% |
| 1,8-cineol (eucaliptol) | 3% |
| Methyl cinnamate | 3% |
| Eugenol | 2% |

4. RECOMENDACIONES

WWW.MCKENNAGROUP.CO

La información contenida aquí es una recopilación de los datos de la ficha técnica de nuestro proveedor

- Generalmente se requiere solo una pequeña cantidad para obtener resultados. Antes de usarlo ampliamente, realice una prueba de parche en una pequeña área de la piel para verificar reacciones alérgicas o sensibilidades.
- Siempre diluya el aceite esencial de albahaca en un aceite portador (como aceite de coco, almendra dulce o jojoba) antes de su uso. Una proporción típica es de 2-3 gotas de aceite esencial por cucharada de aceite portador.
- Se considera seguro ingerir aceite esencial de albahaca, generalmente se recomienda diluirlo en una cantidad adecuada de aceite portador comestible, como aceite de coco o aceite de oliva. La proporción suele ser muy baja, con solo una gota o menos de aceite esencial en una cucharadita de aceite portador.

5. PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

| | |
|---------------------------------|---------------------------------|
| Apariencia | Líquido ligero amarillo pálido. |
| Olor | Fresco y herbáceo. |
| pH | No definido. |
| Punto de ebullición | 200 °C. |
| Índice de saponificación | No aplica. |

6. ESTABILIDAD Y ALMACENAMIENTO

Mantenga el envase bien cerrado, en un lugar fresco y seco. Su vida útil es de hasta 24 meses después de abierto, controle su calidad periódicamente.