

ACEITE ESENCIAL BERGAMOTA

FICHA TÉCNICA



NOMBRE DEL PRODUCTO	Aceite esencial de bergamota
NOMBRE IUPAC	2-Metil-4-(1-metiletil)-1,3-ciclohexadieno-1-carboxaldehído
SINÓNIMOS	<ul style="list-style-type: none">• Aceite de bergapteno• Bergamottin• 5-MOP
# CAS	484-20-8
FECHA DE REVISIÓN	23 08 24

1. DESCRIPCIÓN

Aceite esencial obtenido por método de extracción por arrastre por vapor de las hojas de la planta de *Citrus bergamia*.

2. BENEFICIOS

- Ayuda a mejorar el estado de ánimo y la positividad. Su aroma refrescante y cítrico a menudo se utiliza para elevar el ánimo.
- Relaja la mente y promueve un sueño más profundo y reparador.
- Alivia la irritación cutánea.
- Estimula el sistema digestivo, ayudando a aliviar la indigestión y otros problemas gastrointestinales leves.
- Ayuda a reducir los niveles de cortisol, la hormona del estrés, en el cuerpo.
- Protege las células del daño oxidativo y contribuye a la salud en general.

3. COMPOSICIÓN

Limoneno	35%
Linlool	30%
Linalil acetato	13%
Bergapteno	8%
β -Pinenos, α -Pinenos	4%
Sabineno	4%
Bergamoteno	3%
Nerol	3%

4. RECOMENDACIONES

- 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.

WWW.MCKENNAGROUP.CO

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

- Siempre diluya el aceite esencial de bergamota 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 bergamota, 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	Cítrico, fresco, dulce con matices florales y especiados.
pH	No definido.
Punto de ebullición	179 °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.