

ACEITE ESENCIAL CANELA

FICHA TÉCNICA



NOMBRE DEL PRODUCTO	Aceite esencial de canela
NOMBRE IUPAC	Cinamaldehído
SINÓNIMOS	<ul style="list-style-type: none">• Aceite de cassia• Aceite esencial de Cinnamomum verum
# CAS	104-55-2
FECHA DE REVISIÓN	07 08 24

1. DESCRIPCIÓN

Aceite esencial obtenido por método de extracción por arrastre por vapor de la corteza de la planta de Cinnamomum verum.

2. BENEFICIOS

- Contiene compuestos que pueden ayudar a combatir bacterias, hongos y virus, lo que puede ser beneficioso para el sistema inmunológico y para prevenir infecciones.
- Ayuda a aliviar la fatiga mental y el estrés.
- Mejora la circulación sanguínea y a calentar el cuerpo. Esto podría ser beneficioso para personas con manos y pies fríos.
- Regula los niveles de glucosa en sangre en personas con diabetes tipo 2.
- Alivia problemas digestivos como la indigestión y los gases.
- Mejora el estado de ánimo y crea una sensación de calidez y bienestar.
- Algunas pastas dentales y enjuagues bucales contienen aceite esencial de canela debido a sus propiedades antimicrobianas y su sabor agradable.

3. COMPOSICIÓN

Cinamaldehído	77%
Eugenol	9%
Aldehído cinámico	3%
Beta-cariofileno	8%
Linalool	2%

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.

- Siempre diluya el aceite esencial de canela 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 canela, 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	Dulce, cálido, especiado, amaderado, intenso.
pH	No definido.
Punto de ebullición	248 °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.