

ACEITE ESENCIAL JENGIBRE

FICHA TÉCNICA



| | |
|----------------------------|---|
| NOMBRE DEL PRODUCTO | Aceite esencial de jengibre |
| NOMBRE IUPAC | (S)-[6]-Gingerol |
| SINÓNIMOS | <ul style="list-style-type: none">• Aceite esencial de Zingiber officinale. |
| # CAS | 23513-14-6. |
| FECHA DE REVISIÓN | 18 08 24 |

1. DESCRIPCIÓN

Aceite esencial obtenido por método de extracción por arrastre por vapor de la raíz de la planta de *Zingiber officinale*.

2. BENEFICIOS

- Contiene compuestos con propiedades antiinflamatorias y analgésicas que ayudan a aliviar el dolor y la inflamación, como en el caso de dolores musculares, articulares o de cabeza.
- Tiene la capacidad de mejorar la circulación sanguínea, lo que podría ayudar en casos de mala circulación y proporcionar una sensación de calor.
- Mejora la concentración y la energía mental.
- Contiene compuestos bioactivos que tienen efectos positivos en el sistema inmunológico, ayudando a fortalecer las defensas del cuerpo.
- Ayuda a neutralizar los radicales libres en el cuerpo y proteger las células del estrés oxidativo.
- Alivia la indigestión y mejora la función gastrointestinal.
- Tiene propiedades antibacterianas y antifúngicas, ideales para la salud de la piel.

3. COMPOSICIÓN

| | |
|--------------------------------|-----|
| (S)-[6]-Gingerol | 52% |
| Zingibereno | 18% |
| Felandreno | 11% |
| β -Sesquifelandreno | 9% |
| β -Bisaboleno: Zingerona | 5% |
| Geranial y neral | 4% |

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 jengibre 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 jengibre, 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 | Picante, terroso, cálido, cítrico. |
| pH | No definido. |
| Punto de ebullición | 160 °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.