

ACEITE ESENCIAL ROMERO

FICHA TÉCNICA



NOMBRE DEL PRODUCTO	Aceite esencial de romero
NOMBRE IUPAC	1,8-cineol 2-metil-5-(1-metiletil)ciclohexanol
SINÓNIMOS	<ul style="list-style-type: none">• Aceite esencial de Rosmarinus officinalis.
# CAS	8000-25-7
FECHA DE REVISIÓN	17 08 24

1. DESCRIPCIÓN

Aceite esencial obtenido por método de extracción por arrastre por vapor de la planta de *Rosmarinus officinalis*.

2. BENEFICIOS

- Proporciona sabor y aroma a una amplia gama de productos, como alimentos procesados, bebidas y condimentos.
- Es usado como conservante natural en productos cosméticos y de cuidado personal, así como en productos alimentarios, debido a sus propiedades antioxidantes que pueden ayudar a prolongar la vida útil de los productos.
- Contiene compuestos antioxidantes que pueden ayudar a proteger contra el daño oxidativo causado por los radicales libres, lo que lo convierte en una opción popular en la formulación de productos de cuidado de la piel y suplementos.
- Alivia molestias relacionadas con la inflamación.
- Posee efectos estimulantes y revitalizantes. Por lo tanto, se utiliza en productos como aromaterapia, perfumería y productos para el baño.
- Promueve el crecimiento del cabello y fortalecimiento capilar.

3. COMPOSICIÓN

1,8-cineol (Eucaliptol)	32%
Alfa-pineno	13%
Camfeno	10%
Beta-pineno	8%
Alfa-terpineol	4%
Limoneno	6%
Bornil acetato	5%
Verbenona	3%
Alcanfor	5%
Cineol (Cineole)	4%
Alfa-terpineno	2%
Camfor	3%
Borneol	2%

WWW.MCKENNAGROUP.CO

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

Beta-cariofileno:

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 romero 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 romero, 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	Herbal especiado.
pH	No definido.
Punto de ebullición	165 °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.