

CPG TYPIQUE

Huile essentielle : Toutes épices

Nom latin : *Pimenta dioïca* L. Merr.

Provenance : Madagascar

Huile analysée par chromatographie en phase gazeuse (CPG)

Identification	%	Type de molécule
α -pinène	0,48	monoterpène
β -pinène	0,07	monoterpène
myrcène	28,70	monoterpène
α -phellandrène	0,26	monoterpène
α -terpinène	0,10	monoterpène
limonène	3,53	monoterpène
β -phellandrène	0,35	monoterpène
1,8-cinéole	traces	étheroxyde monoterpénique
cis- β -ocimène	traces	monoterpène
γ -terpinène	0,08	monoterpène
trans- β -ocimène	0,48	monoterpène
3-octanone	0,59	cétone aliphatique
para-cymène	0,92	monoterpène
terpinolène	0,14	monoterpène
3-octanol	0,56	alcool monoterpénique
1-octène-3-ol	2,25	alcool monoterpénique
α -copaène	0,25	sesquiterpène
linalol	4,14	alcool monoterpénique
terpin-1-én-4-ol +		alcool monoterpénique
β -caryophyllène	1,08	sesquiterpène
α -humulène	0,12	sesquiterpène
γ -muurolène	0,25	sesquiterpène
α -terpinéol	0,18	alcool monoterpénique
bicyclogermacrène	0,21	sesquiterpène
δ -cadinène	0,45	sesquiterpène
γ -cadinène	0,13	sesquiterpène
géraniol	0,09	alcool monoterpénique
oxyde de caryophyllène	0,13	étheroxyde sesquiterpénique
eugénol	43,82	alcool éther aromatique
2-propényle-4-phénol	7,54	alcool éther aromatique
Total des pourcentages	96,9	