INFORME DE RESULTADOS

Fecha de emisión: **2020-08-21** **TA-SERV 06-DARMEX/2020**

Unidad de Tecnología Alimentaria

Desarrollo y Calidad de Alimentos y Bebidas

Cliente

Razón Social:	Destilados por Arrastre México S.P.R de RL. (DARMEX)
Domicilio:	Rinconada Santa Anita # 207 Colonia El Santo Tlajomulco, Jalisco, C.P. 45650
Teléfono:	332-255-4770
Correo Electrónico	jalbertof@darmex.com.mx
Persona de Referencia:	Ing. Jesús Alberto Flores

Muestra

Identificación:	Aceite Esencial de Allspice (*Pimenta dioica*)
Descripción:	Aceite esencial entregado en frasco ámbar sellado.
Muestreo:	Realizado por el cliente, personal de CIATEJ recibió las muestras envasadas.
Fecha de recepción:	2020-06-29 (entrega de muestra), 2020-07-17 (recepción de pago).
Determinación:	Composición volátil mayoritaria en el aceite esencial.
Método utilizado:	Cromatografía de gases-espectrometría de masas, métodos de investigación
Fecha de Ensayo:	2020-07-01.

CIATEJ Subsede Zapopan: Camino Arenero 1227. El Bajío. C.P. 45019.
. Zapopan, Jalisco, México.
Tel. 01 (33) 3345 5200 – www.ciatej.mx

Fecha de emisión: **2020-08-21** **TA-SERV 06-DARMEX/2020**

1. Método:

Los principales compuestos volátiles en el aceite esencial fueron evaluados mediante cromatografía de gases acoplada a espectrometría de masas (CG-EM), de acuerdo con métodos internos de las áreas de investigación. La identificación tentativa de los principales compuestos detectados en la muestra se realizó por comparación de los espectros de masa de los picos cromatográficos en el cromatograma de iones totales (TIC) de los aceites analizados, con los de la base de espectros NIST14 instalada en el equipo, así como por la comparación de IR disponibles en la literatura. La cuantificación relativa es expresada en % de área del compuesto en la muestra, sin aplicar normalización.

2. Resultados:

La composición mayoritaria identificada en el perfil volátil del aceite esencial se muestra en la Tabla 1. El perfil volátil detectado mediante GC-EM se presenta en la figura 1.

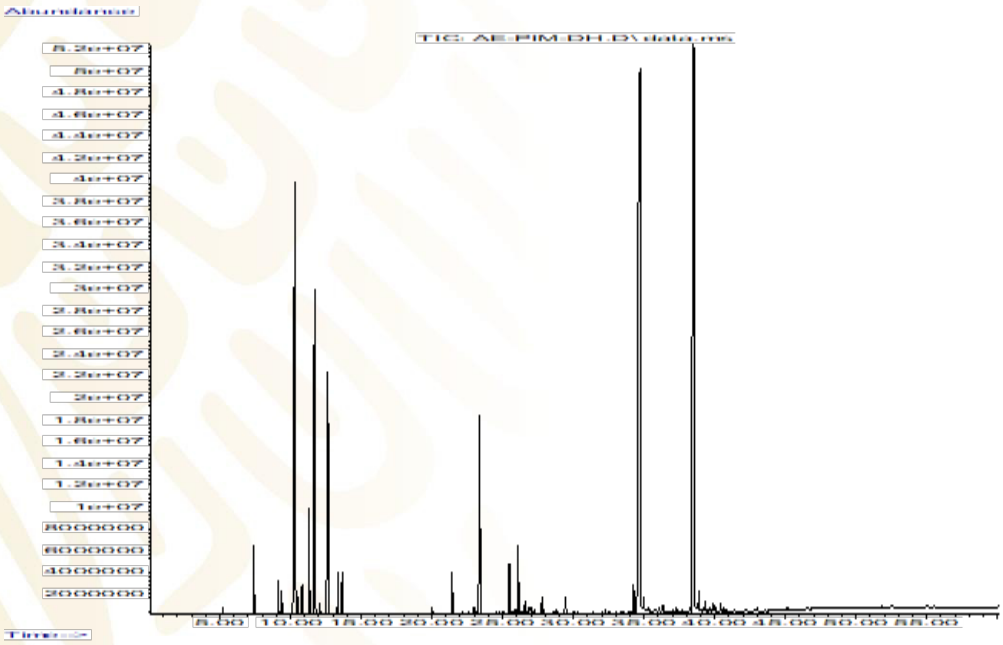

Figura 1. Cromatograma de iones totales (TIC) del análisis del aceite esencial de Allspice mediante CG-EM.

Fecha de emisión: **2020-08-21** **TA-SERV 06-DARMEX/2020**

Tabla 1. Principales Componentes del Perfil Volátil del Aceite Esencial de Allspice.

Pico	Nombre del Compuesto	% Área
1	α-Pinene	1.05
2	β-Pinene	0.52
3	Sabinene	0.38
4	β-Myrcene	16.36
5	α-Phellandrene	0.22
6	α-Terpinene	0.39
7	D-Limonene	1.71
8	1,8-Cineole	7.00
9	cis-β-Ocimene	4.75
10	p-Cymene	0.62
11	α-Terpinolene	0.65
12	Linalol	0.68
13	β-Elemene	0.11
14	β-Caryophyllene	4.29
15	α-Humulene	0.92
16	α-Terpineol	1.10
17	δ-Cadinene	0.29
18	β-Caryophyllene oxide	0.55
19	Methyleugenol	29.63
20	trans-Nerolidol	0.37
21	Ledol	0.23
22	Humulene oxide II	0.11
23	β-Ionone	0.19
24	Eugenol	21.17
25	m-Camphorene	0.39
26	Aristol-1(10)-en-9-ol	0.20
27	Elemicin	0.11
28	α-Cadinol	0.17
29	p-Camphorene	0.13
30	(-)-Neointermedeol	0.19

Fecha de emisión: **2020-08-21** **TA-SERV 06-DARMEX/2020**

Observaciones:

El informe de resultados sólo afecta a las muestras sometidas a ensayo y es de carácter confidencial, por lo que no podrá ser reproducido sin autorización de las partes.

ATENTAMENTE

Elaboró	Autorizó
	Gustavo Adolfo Castillo Herrera
Dra. Mirna Estarrón Espinosa	Dr. Gustavo Adolfo Castillo Herreara
Investigación. Unidad de Tecnología Alimentaria	Dirección de la Unidad de Tecnología Alimentaria
Correo electrónico: mestarron@ciatej.mx	Correo electrónico: gcastillo@ciatej.mx