



CERTIFICADO DE ANÁLISE QUÍMICA

Solicitante: **PACHA MAMA AGROECOLOGIA**

CNPJ: 33.803.869/0001-23

Composição Química

ÓLEO VEGETAL de BURITI

Perfil de ácidos graxos

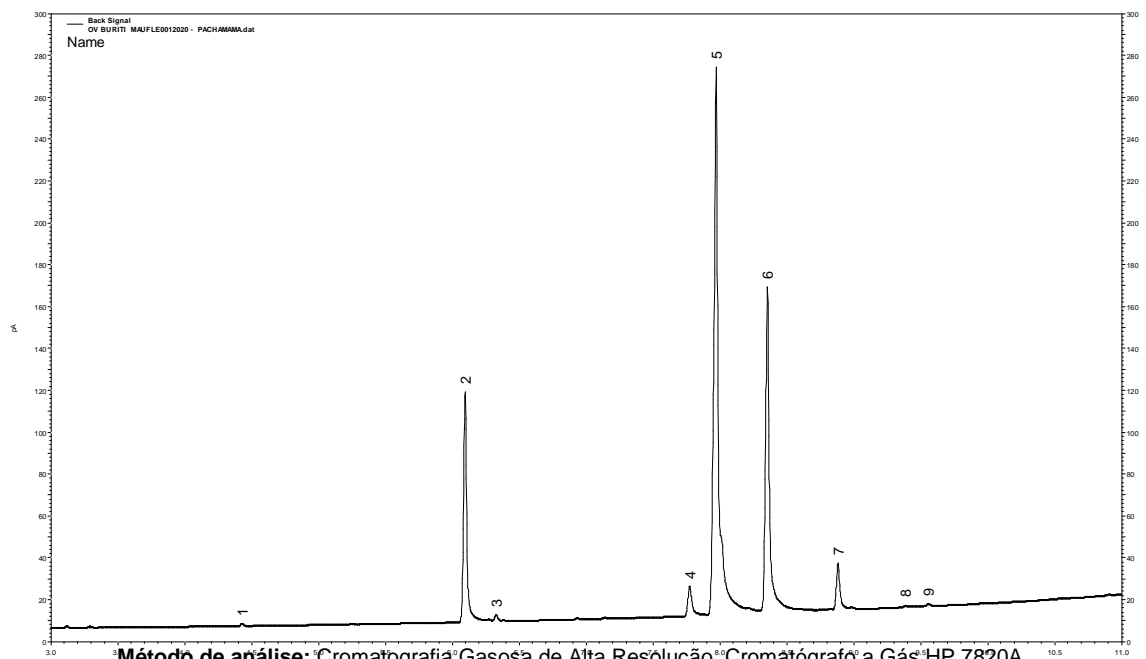
Nome comercial: Óleo Vegetal de Buriti

Nomenclatura botânica: Mauritia flexuosa

Extração: extraído do fruto por cozimento

Parte da planta: Fruto

Lote: MAUFLE#001/2020



No	Constituinte ID	%
Ácidos graxos		
1	C14:0-mirístico	0.1
2	C16:0-palmitico	15.8
3	C16:1-palmitoléico	0.5
4	C18:0-esteárico	2.6
5	C18:1-oléico	51.6
6	C18:2-linoléico	25.4
7	C18:3-linolênico	3.5
8	C20:0-araquídico	0.1
9	C20:1-gondóico	0.1
outros		0.3
saturados		18.7
monoinsaturados		52.4
poliinsaturados		29.0

Dra. Vany Ferraz
Laboratório de Cromatografia
Departamento de Química – UFMG
vanyferraz@ufmg.br
Belo Horizonte, 17/03/2020