

## ESSÊNCIA DE FLOR DE LARANJEIRA

*Oleum aurantii floris aethereum.*

Essência de néroli.

A essência de flor de laranjeira é obtida pela destilação a vapor das flores frescas do *Citrus aurantium* Linné subsp. *amara* Linné; Rutaceae.

**CARACTERES** — Líquido de cor amarela a amarelo-acastanhada; levemente fluorescente, escurecendo quando exposto à luz. Possui odor e sabor característicos, este último, a princípio, adocicado, depois, amargo e picante.

**Solubilidade** — Miscível em qualquer proporção com o álcool absoluto, com o benzeno, com o clorofórmio, com o éter e também com duas partes de álcool a 80 por cento.

**Densidade** — De 0,868 a 0,881.

**Poder rotatório** — A 20°, no mínimo, +12° e, no máximo, +24°.

**Índice de refração** — A 20°, no mínimo, 1,468 e, no máximo, 1,477.

### PROVAS DE IDENTIFICAÇÃO:

A — A 0,5 cm<sup>3</sup> junte 1 cm<sup>3</sup> de álcool a 80 por cento SR e agite: a mistura deve ser límpida e deve apresentar intensa fluorescência azul-arroxeadas. Adicione mais álcool a 80 por cento: a mistura turva-se aparecendo um precipitado cristalino.

B — A 0,5 cm<sup>3</sup> junte 1 cm<sup>3</sup> de bissulfito de sódio SR e agite: desenvolve-se uma coloração vermelho-purpúrea.

C — A 0,1 cm<sup>3</sup> junte 0,1 cm<sup>3</sup> de ácido nítrico fumegante R e agite: a mistura adquire uma coloração vermelho-púrpura.

**CONSERVAÇÃO** — Em pequenos recipientes escuros, bem cheios e bem fechados, ao abrigo da luz e do ar e guardados em lugar fresco.

## ESSÊNCIA DE FUNCHO

*Oleum foeniculi aethereum.*

A essência de funcho é obtida pela destilação do fruto do funcho, *Foeniculum Foeniculum* (Linné) Karsten; Umbelliferae.

**CARACTERES** — Líquido incolor ou amarelado, de odor característico e sabor a princípio amargo e depois adocicado.

**Solubilidade** — Miscível em qualquer proporção com o álcool absoluto, com um volume de álcool e com 8 volumes de álcool a 80 por cento.

**Densidade** — De 0,953 a 0,973.

**Poder rotatório** — A 20°, no mínimo, +12° e, no máximo, +24°.

**Índice de refração** — A 20°, no mínimo, 1,528 e, no máximo, 1,538.

**Ponto de congelamento** — Não deve ser inferior a 3°.

**CONSERVAÇÃO** — Em pequenos recipientes opacos, bem fechados e bem cheios, ao abrigo da luz e do ar e guardados em lugar fresco.

## ESSÊNCIA DE HORTELÃ-DO-BRASIL

*Oleum menthae brasiliensis.*

Essência de hortelã-brasileira. Essência de hortelã-japonesa.

A essência de hortelã-do-Brasil é obtida pela destilação a vapor das folhas e sumidades floridas da *Mentha arvensis* Linné, subsp. *Haplolyx* Briquet var. *piperascens* Holmes (*Mentha mentholifera* Steinfeld); Labiatae, seguida de uma parcial retirada do mentol. Deve conter, no mínimo, 10 por cento de ésteres, calculados em acetato de mentila (C<sub>12</sub>H<sub>22</sub>O<sub>2</sub>=198,30) e, no mínimo, 40 por cento de mentol (C<sub>10</sub>H<sub>20</sub>O=156,26).

**CARACTERES** — Líquido incolor ou amarelo, fluido, de cheiro forte e sabor característico e ardente, seguido de uma sensação de frescura.

**Solubilidade** — Miscível em qualquer proporção com o álcool absoluto, com 2 volumes de álcool a 80 por cento e com 3,5 volumes de álcool a 70 por cento.

**Densidade** — De 0,890 a 0,902.

**Poder rotatório** — A 20°, no mínimo, -26° e, no máximo, -35°.

**Índice de refração** — A 20°, no mínimo, 1,459 e, no máximo, 1,463.

### DOSEAMENTO:

**Ésteres** — Determine o índice de saponificação como descrito nos Ensaios e Doseamentos.

O número encontrado, multiplicado por 0,3534 g ..... (198,30:56,11::X:0,001x100), corresponde aos ésteres calculados em acetato de mentila (CH<sub>3</sub>COOC<sub>10</sub>H<sub>19</sub>), contidos em 100 g da essência doseada.

**Mentol** — Determine o índice de acetila como descrito nos Ensaios e Doseamentos. O número encontrado subtraído do obtido no índice de saponificação e multiplicado por 0,2749 g (156,26:56,11::X:0,001x100), corresponde ao mentol contido em 100 g da essência doseada.

**CONSERVAÇÃO** — Em recipientes opacos, bem fechados, ao abrigo da luz, e guardados em lugar fresco.

## ESSÊNCIA DE HORTELÃ PIMENTA

*Oleum menthae piperitae aethereum.*

A essência de hortelã-pimenta é obtida pela destilação a vapor, e posterior retificação, das folhas e das sumidades floridas da *Mentha piperita* Linné; Labiatae. Deve conter, no mínimo, 5 por cento de ésteres, calculados em acetato de mentila (C<sub>12</sub>H<sub>22</sub>O<sub>2</sub>=198,30) e, no mínimo, 50 por cento de mentol (C<sub>10</sub>H<sub>20</sub>O=156,26).

**CARACTERES** — Líquido incolor ou levemente amarelado, de odor forte, característico e sabor ardente, seguido de sensação de frescura.

**Solubilidade** — Miscível em qualquer proporção com o álcool absoluto e solúvel em 4 volumes de álcool a 70 por cento.