

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 cm³ junte 1 cm³ 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 cm³ junte 1 cm³ de bissulfito de sódio SR e agite: desenvolve-se uma coloração vermelho-purpúrea.

C — A 0,1 cm³ junte 0,1 cm³ 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* Steffeld); Labiatae, seguida de uma parcial retirada do mentol. Deve conter, no mínimo, 10 por cento de ésteres, calculados em acetato de mentila (C₁₂H₂₂O₂=198,30) e, no mínimo, 40 por cento de mentol (C₁₀H₂₀O=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 (CH₃COOC₁₀H₁₉), 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 (C₁₂H₂₂O₂=198,30) e, no mínimo, 50 por cento de mentol (C₁₀H₂₀O=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.