



| | | | | | | | |
|-----------------------------------|---|---------------|---------|-------------------|----------|--------------|------------|
| Art.-Nr.: 2571 | Pfefferminzkiesel | | | | | | |
| 1. <u>Herstell</u>daten | | | | | | | |
| 1.1.1. <u>Zusammensetzung</u> | <table> <tr> <td>Pfefferminzöl</td> <td>5 Teile</td> </tr> <tr> <td>Ethanol 96% (V/V)</td> <td>10 Teile</td> </tr> <tr> <td>Zuckerkiesel</td> <td>1000 Teile</td> </tr> </table> | Pfefferminzöl | 5 Teile | Ethanol 96% (V/V) | 10 Teile | Zuckerkiesel | 1000 Teile |
| Pfefferminzöl | 5 Teile | | | | | | |
| Ethanol 96% (V/V) | 10 Teile | | | | | | |
| Zuckerkiesel | 1000 Teile | | | | | | |
| 2. <u>Qualitäts</u>daten | | | | | | | |
| 2.1. <u>Eigenschaften</u> | | | | | | | |
| 2.1.1. Aussehen | Zuckerkiesel sind weiße, bis fast weiße Kiesel in unterschiedlichen Größen. 10 Zuckerkiesel wiegen etwa 2 bis 4 g. | | | | | | |
| 2.1.2. Geruch / Geschmack | Geruch und Geschmack nach Pfefferminze; süßer Geschmack nach Zucker. | | | | | | |
| 2.1.3. Löslichkeit / Mischbarkeit | Löslich in Wasser praktisch unlöslich in wasserfreiem Ethanol R | | | | | | |
| 2.2. <u>Identität</u> | | | | | | | |
| 2.2.1. | 1 Zuckerkiesel, gemörstert, wird in 5 ml Wasser R gelöst und mit 3 ml Fehlingscher Lösung R versetzt. Dieses Gemisch wird zum Sieden erhitzt. Die heiße Lösung wird mit 4 ml verdünnter Salzsäure R versetzt und erneut zum Sieden erhitzt. Der heißen Lösung werden 4 ml verdünnte Natriumhydroxid-Lösung R zugegeben. Beim Erwärmen auf dem Wasserbad entsteht ein orangefarbener Niederschlag. | | | | | | |
| 3. <u>Hinweis</u> | Sofern keine Angaben gemacht werden, erfolgen die Prüfungen nach den Methoden des jeweils gültigen Arzneibuchs. | | | | | | |
| 4. <u>Literatur</u> | EB 6 Ph.Eur. (Saccharose, Zuckernachweis) | | | | | | |