




Art.-Nr.: 7074	Aprikosenkernöl, raffiniert Aprikosenkernöl, aus bitteren Kernen																											
1. <u>Definition</u>	<i>Herkunft:</i> Aprikosenkernöl wird aus den Kernen der Aprikose (<i>Prunus armeniaca</i>) gewonnen. Die Fruchtkerne enthalten 40-50% fettes Öl. <i>Gewinnung:</i> Erfolgt durch rein mechanische Pressung ausgesuchter Kerne, anschließende Filtration und Raffination.																											
<p>2. <u>Qualitätsdaten</u></p> <p>2.1. <u>Eigenschaften</u></p> <p>2.1.1. Aussehen</p> <p>2.1.2. Geruch / Geschmack</p> <p>2.1.3. Löslichkeit / Mischbarkeit</p> <p>2.2. <u>Identität</u></p> <p>2.2.1. Dünnschichtchromatographie</p> <p> Untersuchungslösung</p> <p> Referenzlösung</p> <p> Stationäre Phase</p> <p> Fließmittel</p> <p> Laufstrecke</p> <p> Detektion</p> <p> Auswertung</p> <p>2.3. <u>Reinheit</u></p> <p>2.3.1. Dichte (g/ml)</p> <p>2.3.2. Brechungsindex</p> <p>2.3.3. Säurezahl</p> <p>2.3.4. Peroxidzahl</p> <p>2.3.5. Verseifungszahl</p> <p>2.3.6. Iodzahl</p> <p>2.3.7. Fettsäurezusammensetzung</p>	<p>Hellgelbe bis mittelgelbe, klare Flüssigkeit.</p> <p>Schwacher charakteristischer Geruch und milder charakteristischer Geschmack.</p> <p>Mischbar mit Ether R und Chloroform R.</p> <p>1 Tropfen Öl in 3 ml Dichlormethan R; 2 µl auftragen.</p> <p>1 Tropfen Öl bekannter Identität in 3 ml Dichlormethan R; 2 µl auftragen.</p> <p>HPTLC-Fertigplatten RP-18 F₂₅₄</p> <p>1. Ether R 2. Dichlormethan R : wasserfreie Essigsäure R : Aceton R 20:40:50</p> <p>2mal mit Fließmittel 1 über 0,5 cm und anschließend 2mal mit Fließmittel 2 über 8 cm</p> <p>10% Molybdätdiäthylphosphorsäure R in Ethanol 96% R</p> <p>Nach dem Besprühen und 3 min lang erhitzen auf 120 °C wird im Tageslicht ausgewertet. Die Zonen im Chromatogramm der Untersuchungslösung müssen mit denen im Chromatogramm der Referenzlösung übereinstimmen.</p> <p>(Methode: gaschromatographische Auftrennung der Fettsäuremethylester; Angaben in Prozent):</p> <table border="0"> <tr> <td>Palmitinsäure</td> <td>C 16:0</td> <td>4,0 bis 7,5</td> </tr> <tr> <td>Palmitoleinsäure</td> <td>C 16:1</td> <td>0,1 bis 1,5</td> </tr> <tr> <td>Stearinsäure</td> <td>C 18:0</td> <td>0,5 bis 3,0</td> </tr> <tr> <td>Ölsäure</td> <td>C 18:1</td> <td>54 bis 70</td> </tr> <tr> <td>Linolsäure</td> <td>C 18:2</td> <td>12 bis 35</td> </tr> <tr> <td>Linolensäure</td> <td>C 18:3</td> <td>max. 1,0</td> </tr> <tr> <td>Arachinsäure</td> <td>C 20:0</td> <td>max. 0,5</td> </tr> <tr> <td>Gadoleinsäure</td> <td>C 20:1</td> <td>max. 0,5</td> </tr> <tr> <td>Behensäure</td> <td>C 22:0</td> <td>max. 0,5</td> </tr> </table>	Palmitinsäure	C 16:0	4,0 bis 7,5	Palmitoleinsäure	C 16:1	0,1 bis 1,5	Stearinsäure	C 18:0	0,5 bis 3,0	Ölsäure	C 18:1	54 bis 70	Linolsäure	C 18:2	12 bis 35	Linolensäure	C 18:3	max. 1,0	Arachinsäure	C 20:0	max. 0,5	Gadoleinsäure	C 20:1	max. 0,5	Behensäure	C 22:0	max. 0,5
Palmitinsäure	C 16:0	4,0 bis 7,5																										
Palmitoleinsäure	C 16:1	0,1 bis 1,5																										
Stearinsäure	C 18:0	0,5 bis 3,0																										
Ölsäure	C 18:1	54 bis 70																										
Linolsäure	C 18:2	12 bis 35																										
Linolensäure	C 18:3	max. 1,0																										
Arachinsäure	C 20:0	max. 0,5																										
Gadoleinsäure	C 20:1	max. 0,5																										
Behensäure	C 22:0	max. 0,5																										

CAESAR & LORETZ GmbH Herderstr. 31 D-40721 Hilden	Prüfanweisung Nr. 7074 Aprikosenkernöl, raffiniert	
---	---	---

3. <u>Hinweis</u>	Sofern keine Angaben gemacht werden, erfolgen die Prüfungen nach den Methoden des jeweils gültigen Arzneibuchs. Raffiniertes Öl enthält höchstens Spuren (< 1ppm) von Blausäure (HCN, Cyanwasserstoff); durch Ansäuern und Erhitzen während des Raffinationsprozesses entweicht das HCN.
4. <u>Literatur</u>	Ph.Eur.Ntr. 2000 und Ph.Eur. 4.04 (DC gemäß Identifizierung fatter Öle 2.3.2) Rohdewald, Rücker, Glombitza; Apothekengerechte PV 2002, 9. Erg.-Lfg.