



Art.-Nr.: 7280	<b>Kürbiskernöl, gepresst (stabilisiert)</b>
<b>1. <u>Definition</u></b>	Kürbiskernöl ist das aus den Samen von Curcubita Pepo L. und cultivars gewonnene Öl. Die Samen reifer Kürbisse werden vom Fruchtfleisch befreit, gewaschen und getrocknet. Die sauberen Kerne werden zerkleinert und mild geröstet. Anschließend wird das Öl durch eine schonende Pressung gewonnen. Eine Filtration findet nicht statt. Nur durch Sedimentierung über längere Zeit trennen sich die Feststoffe vom Öl.
<b>2. <u>Qualitätsdaten</u></b>	
2.1. <u>Eigenschaften</u>	
2.1.1. Aussehen	Grünlich gefärbt; bei Durchsicht dunkelrot mit grüner Benetzung; eine evtl. leichte Trübung ist typisch für dieses naturbelassene Pflanzenöl.
2.1.2. Geruch / Geschmack	Strenger, fast brenzlicher Geruch.
2.2. <u>Identität</u>	Das Öl muss den Eigenschaften entsprechen.
2.3. <u>Reinheit</u>	
2.3.1. Dichte (g/ml)	0,916 bis 0,920
2.3.2. Brechungsindex	1,470 bis 1,475
2.3.3. Säurezahl	Höchstens 4 (Einwaage 2,00g)
2.3.4. Peroxidzahl	Höchstens 15 (Einwaage 2,00g)
2.3.5. Verseifungszahl	187 bis 197
2.3.6. Stabilisator	Name und Menge siehe Analysenzertifikat.
<b>3. <u>Hinweis</u></b>	Sofern keine Angaben gemacht werden, erfolgen die Prüfungen nach den Methoden des jeweils gültigen Arzneibuchs.
<b>4. <u>Literatur</u></b>	Hagers Handbuch, 4. Auflage, Band VII b, Seite 175 Hagers Handbuch, 5. Auflage, Band 4, Seite 1068, 1076, 1077 H. Wissebach; Pflanzen- und Tierfette Roth, Kormann; Ölpflanzen, Pflanzenöle Rohdewald, Rücker, Glombitza; Apothekengerechte PV 2002, 9. Erg.-Lfg.