



| | |
|-----------------------------------|---|
| Art.-Nr.: 7281 | Lachsöl, Salmon Oil |
| 1. Definition | Lachsöl wird aus den Körpern der Meeres-Lachse gewonnen. Die zerkleinerten Fischkörper werden zunächst in geschlossenen Behältern unter schwachem Druck sterilisiert und danach über Zentrifugen und Separatoren in die Feststoff-, die Wasser- und die Ölphase aufgetrennt. Für das Öl schließt sich Kaltfiltration, produktabgestimmte Desodorierung und in der Regel Molekulardestillation an. Das Endprodukt ist ein pharmazeutisch reines Lachsöl. |
| 2. Qualitätsdaten | |
| 2.1. <u>Eigenschaften</u> | |
| 2.1.1. Aussehen | Gelbes, klares Öl |
| 2.1.2. Geruch / Geschmack | Charakteristischer, fischartiger Geruch. |
| 2.2. <u>Identität</u> | |
| 2.2.1. Dünnschichtchromatographie | |
| Untersuchungslösung | 1 Tropfen Öl in 1 ml Dichlormethan R lösen; 1 µl auftragen. |
| Referenzlösung | 1 Tropfen Öl mit bekannter Identität in 1 ml Dichlormethan R lösen; 1 µl auftragen. |
| Stationäre Phase | HPTLC-Fertigplatten RP-18 |
| Fließmittel | A) Ether R B) Dichlormethan R : wasserfreie Essigsäure R : Aceton R 20:40:50 |
| Laufstrecke | A) 2 mal 0,5 cm B) 2 mal 8 cm |
| Detektion | Molybdatophosphorsäure R (100g · l ⁻¹) in Ethanol 96% R |
| Auswertung | Nach dem Besprühen und 3 Minuten Erhitzen auf 120 °C wird im Tageslicht ausgewertet. Die Zonen im Chromatogramm der Referenzlösung müssen mit denen im Chromatogramm der Untersuchungslösung übereinstimmen. |
| 2.3. <u>Reinheit</u> | |
| 2.3.1. Relative Dichte | Ca. 0,927 |
| 2.3.2. Brechungsindex | Ca. 1,479 |
| 2.3.3. Säurezahl | Höchstens 1 |
| 2.3.4. Peroxidzahl | Höchstens 15 |
| 2.3.5. Verseifungszahl | 180 bis 192 |
| 2.4. <u>Gehalt</u> | 23 bis 34% Omega-3-Fettsäuren |
| | Eicosapentaensäure C 20:5 (n-3) EPA 9 bis 14% |
| | Docosahexaensäure C 22:6 (n-3) DHA 8 bis 12% |
| 3. Hinweis | Sofern keine Angaben gemacht werden, erfolgen die Prüfungen nach den Methoden des jeweils gültigen Arzneibuchs. |
| 4. Literatur | Rohdewald, Rücker, Glombitza; Apothekengerechte PV 2002, 9. Erg.-Lfg. Ph.Eur. (Identifizierung fetter Öle durch DC) |