



Art.-Nr.: G 421	Oleum Aurantii Pericarpium EB 6; Pomeranzenschalenöl
1. Definition	Das ätherische Öl aus den Fruchtschalen der bitteren Orange.
2. Qualitätsdaten	
2.1. <u>Eigenschaften</u>	
2.1.1. Aussehen	Gelbe, grünlichgelbe bis bräunliche Flüssigkeit.
2.1.2. Geruch / Geschmack	Würziger Geruch und bitterer Geschmack.
2.2. <u>Identität</u>	
2.2.1. Dünnschichtchromatographie	
Untersuchungslösung	0,5 ml Öl in 5 ml Toluol R; 20 µl auftragen.
Referenzlösung	10 µl Linalool R und je 20 µl Linalylacetat R und alpha-Terpineol R in 10 ml Ethanol 96% R; 10 µl auftragen.
Stationäre Phase	Kieselgel 60 F ₂₅₄
Fließmittel	Toluol R : Ethylacetat R 85:15
Laufstrecke	15 cm
Detektion	Anisaldehyd-Reagenz R
Auswertung	Nach dem Besprühen und Erhitzen auf 105 °C wird im Tageslicht ausgewertet. Im Chromatogramm der Referenzlösung sind folgende Zonen mit steigenden R _f -Werten zu sehen: Terpeneol (braun-violett), Linalool (bräunlich) und Linalylacetat (bräunlich). Im Chromatogramm der Untersuchungslösung ist etwa auf Höhe der Terpeneol-Referenzzone eine violette Zone sichtbar. Auf Höhe der Linalool-Referenzzone erscheint eine bräunliche Zone und darüber zwei graue. Auf Höhe der Linalylacetat-Referenzzone ist eine bräunliche und direkt darunter eine rosa Zone sichtbar. Nahe der Fließmittelfront tritt eine violette Zone auf. Weitere schwache Zonen können vorhanden sein.
2.3. <u>Reinheit</u>	
2.3.1. Dichte (g/ml)	0,847 bis 0,852
2.3.2. Brechungsindex	1,473 bis 1,475
2.3.3. Optische Drehung	+88 bis +96 Grad
3. Hinweis	Sofern keine Angaben gemacht werden, erfolgen die Prüfungen nach den Methoden des jeweils gültigen Arzneibuchs.
4. Literatur	EB 6