



Art.-Nr.: 2571	<b>Pfefferminzkiesel</b>						
<b>1. <u>Herstelldaten</u></b>							
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						
<b>2. <u>Qualitätsdaten</u></b>							
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.						
<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>	EB 6 Ph.Eur. (Saccharose, Zuckernachweis)						