



|  |  |
|--|--|
| Art.-Nr.: 2572   | <b>Zuckerkiesel</b>  |
| <b>1. <u>Qualitätsdaten</u></b><br>1.1. <u>Eigenschaften</u><br>1.1.1. Aussehen<br>1.1.2. Geruch / Geschmack<br>1.1.3. Löslichkeit / Mischbarkeit<br><br>1.2. <u>Identität</u><br>1.2.1. | Zuckerkiesel sind weiße, bis fast weiße Klümpchen in unterschiedlichen Größen. 10 Zuckerkiesel wiegen etwa 2 bis 4 g.<br>Geruchlos mit süßem Geschmack.<br>Löslich in Wasser<br>praktisch unlöslich in wasserfreiem Ethanol R<br><br>1 Zuckerkiesel 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 zu gegeben. Es entsteht sofort ein orangefarbener Niederschlag. |
| <b>2. <u>Hinweis</u></b>   | Sofern keine Angaben gemacht werden, erfolgen die Prüfungen nach den Methoden des jeweils gültigen Arzneibuchs.  |
| <b>3. <u>Literatur</u></b>   | Ph.Eur. (Saccharose, Zuckernachweis)   |