



Art.-Nr.: 633c	Oleum Cocos hydrogenatum; Kokosfett, gehärtet
1. <u>Herstellung</u>	Kokosöl wird aus dem getrockneten, festen Teil des Endosperms von <i>Cocos Nucifera L.</i> gewonnen und anschließend hydriert.
2. <u>Qualitätsdaten</u>	
2.1. <u>Eigenschaften</u>	
2.1.1. Aussehen	Ein schmalzweiches, weißes bis schwach gelb gefärbtes Fett.
2.1.2. Geruch / Geschmack	Schwacher bis kaum wahrnehmbarer Geruch nach Kokos.
2.1.3. Löslichkeit / Mischbarkeit	Praktisch unlöslich in Wasser, leicht löslich in Dichlormethan und Petrolether R, sehr schwer löslich in Ethanol 96% R.
2.2. <u>Identität</u>	
2.2.1. Tropfpunkt	32 bis 37 °C
2.2.2. Brechungsindex (40 °C)	1,447 bis 1,455
2.3. <u>Reinheit</u>	
2.3.1. Säurezahl	Höchstens 0,2
2.3.2. Iodzahl	Höchstens 2
2.3.3. Verseifungszahl	250 bis 264
2.3.4. Peroxidzahl	Höchstens 1
3. <u>Hinweis</u>	Sofern keine Angaben gemacht werden, erfolgen die Prüfungen nach den Methoden des jeweils gültigen Arzneibuchs.
4. <u>Literatur</u>	Hagers Handbuch, 5. Auflage, Folgeband 2, S. 404 ff. HagerROM 2020 Roth, Kormann; Ölpflanzen, Pflanzenöle (nicht gehärtet)