



Art.-Nr.: 7048	<b>Orangen-Aroma</b>
<b>1. <u>Herstelldaten</u></b> 1.1. <u>Zusammensetzung</u>	<p>Natürliches Orangen-Aroma in Ethanol (für Lebensmittel, ca. 72 Vol. %)</p> <p>Bestandteile:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Natürliche Aromaextrakte</li> <li>Ethanol</li> <li>Wasser</li> <li>Antioxidationsmittel Tocopherolacetat</li> </ul>
<b>2. <u>Qualitätsdaten</u></b> 2.1. <u>Eigenschaften</u> 2.1.1. Aussehen 2.1.2. Geruch / Geschmack 2.1.3. Löslichkeit / Mischbarkeit 2.2. <u>Identität</u> 2.2.1. Dünnschichtchromatographie Untersuchungslösung Referenzlösung Stationäre Phase Fließmittel Laufstrecke Detektion Auswertung 2.3. Reinheit 2.3.1. Relative Dichte 2.3.2. Brechungsindex: 2.3.3. Ethanolgehalt (V/V)	<p>Klare, gelbe Flüssigkeit.</p> <p>Schalig, citrisch.</p> <p>Trübe mischbar mit Wasser, klar mischbar mit Ethanol 70% R und Ethanol 96% R, nicht mischbar mit fetten Ölen.</p> <p>0,75 ml Substanz in 1,25 ml 2-Propanol R; 5 µl auftragen.</p> <p>0,75 ml authentischer Referenzsubstanz wird wie die Untersuchungslösung behandelt.</p> <p>Kieselgel 60 F<sub>254</sub></p> <p>n-Hexan : Ethylacetat R 18,6 : 1,4 (Kammersättigung)</p> <p>2mal 7 cm mit Zwischentrocknung</p> <p>UV 254 nm, Anisaldehyd-Reagenz R</p> <p>Vor dem Besprühen wird im UV 254 nm ausgewertet. Im Chromatogramm der Untersuchungs- und Referenzlösung sind im unteren Drittel neben dem Startfleck jeweils zwei Zonen mit gleicher Lage und Größe zu sehen. Nach dem Besprühen und Erhitzen auf 105 °C wird im Tageslicht ausgewertet. In beiden Chromatogrammen sind identische Zonen zu erkennen mit steigenden R<sub>f</sub>-Werten: violett, bräunlich-violett, gräulich-violett (vorher im UV 254 nm zu sehen) und bräunlich.</p> <p>0,857 bis 0,877</p> <p>1,358 bis 1,378</p> <p>67 bis 77%</p> <p>(trübe Flüssigkeit, ätherisches Öl setzt sich oben ab) untere Phase nehmen</p>
<b>3. <u>Antioxidans</u></b>	0,1 % Tocopherolacetat
<b>4. <u>Hinweis</u></b>	Sofern keine Angaben gemacht werden, erfolgen die Prüfungen nach den Methoden des jeweils gültigen Arzneibuchs. Das Aroma ist lebensmittelrechtlich zugelassen.
<b>5. <u>Literatur</u></b>	Rohdewald, Rücker, Glombitza; Apothekengerechte PV, 15. Akt.-Lfg. 2012



<b>6. <u>Anwendungs- und Dosierempfehlung</u></b> (Die Angaben sind unverbindlich)	Süßwaren	Gelee und Fruchtgummi	0,1 -0,2 %
	Süßwaren	Dragee-Coating	0,2 -0,3 %
	Süßwaren	Komprimat	0,8 -1,0 %
	Süßwaren	Füllungen (Fondant, Frucht)	0,1 -0,2 %
	Süßwaren	Brotaufstrich	0,2 -0,3 %
	Cerealien:	Müsliriegel	0,2 -0,3 %
	Cerealien:	Knuspermüsli	0,2 -0,3 %
	Milchprodukte	Fruchtzubereitung	0,3 – 0,7 %
	Milchprodukte	Joghurt	0,05 – 0,1 %
	Milchprodukte	Milchgetränke	0,1 – 0,2 %
	Milchprodukte	Eiscreme	0,05 – 0,1 %
	Dessert/Pudding	FERTIG-Pudding/Dessert	0,1 – 0,2 %
	Tee	Schwarztee	2,0 – 4,0 %
	Tee	Grüntee	1,0 – 2,0 %
	Tee	Früchtetee	2,0 – 4,0 %
	Tee	Kräutertee	2,0 – 4,0 %
	Tee	Roibusstee	2,0 – 4,0 %
	Tee	Instanttee (RTD)	0,1 – 0,2 %
	Getränke	Alkoholfreie Getränke	0,1 – 0,2 %
	Getränke	Alkohol. Getränke	0,4 – 0,6 %
Getränke	Grundstoffe & Sirupe	0,8 – 1,0 %	
Mundpflege	Zahncreme	0,5 – 1,25 %	