



Art.-Nr.: 7508	<b>Pfirsichkernöl, raffiniert</b>
<b>1. <u>Definition</u></b>	Pfirsichkernöl wird aus den Kernen des Pfirsichs ( <i>Prunus persica</i> ) gewonnen. Die Fruchtkerne enthalten ca. 40% Öl. Die Gewinnung erfolgt durch mechanische Pressung und Filtration. Anschließend wird entschleimt, entsäuert, gebleicht und desodoriert und man erhält das Raffinat.
<b>2. <u>Qualitätsdaten</u></b>	
2.1. <u>Eigenschaften</u>	
2.1.1. Aussehen	Hellgelbes bis goldgelbes, gelegentlich grünstichiges, klares Öl.
2.1.2. Geruch / Geschmack	Schwacher Geruch und milder Geschmack.
2.2. <u>Identität</u>	
2.2.1. Dünnschichtchromatographie	
Untersuchungslösung	1 Tropfen Öl in 3 ml Dichlormethan R lösen; 1 µl auftragen.
Referenzlösung	1 Tropfen Öl mit bekannter Identität in 3 ml Dichlormethan R lösen; 1 µl auftragen.
Stationäre Phase	HPTLC-Fertigplatten RP-18
Fließmittel	A) Ether R B) Dichlormethan R : wasserfreie Essigsäure R : Aceton R   20:40:50
Laufstrecke	A) 2 mal 0,5 cm B) 2 mal 8 cm
Detektion	Molybdato-phosphorsäure R (100g · l <sup>-1</sup> ) in Ethanol 96% R
Auswertung	Nach dem Besprühen und 3 Minuten Erhitzen auf 120 °C wird im Tageslicht ausgewertet. Die Zonen im Chromatogramm der Referenzlösung müssen mit denen im Chromatogramm der Untersuchungslösung übereinstimmen.
2.2.2. Gaschromatographie	Die Substanz entspricht der Fettsäurezusammensetzung.
2.3. <u>Reinheit</u>	
2.3.1. Relative Dichte	0,910 bis 0,920
2.3.2. Brechungsindex	1,469 bis 1,473
2.3.3. Säurezahl	Höchstens 2
2.3.4. Peroxidzahl	Höchstens 15
2.3.5. Verseifungszahl	185 bis 195
2.3.6. Iodzahl	95 bis 112
2.4. <u>Fettsäurezusammensetzung</u>	Angaben in Norm % (2.4.22 Methode A)
	Palmitinsäure           C16:0           4 bis 7
	Palmitoleinsäure       C16:1           max. 1
	Stearinsäure           C18:0           1 bis 6
	Ölsäure                C18:1           55 bis 70
	Linolsäure             C18:2           17 bis 30
	Linolensäure           C18:3           max. 1,5
	Sonstige Fettsäuren   max. 1,5



<p><b>3. <u>Hinweis</u></b></p>	<p>Sofern keine Angaben gemacht werden, erfolgen die Prüfungen nach den Methoden des jeweils gültigen Arzneibuchs. Raffiniertes Öl enthält höchstens Spuren (&lt; 1ppm) von Blausäure (HCN, Cyanwasserstoff); durch Ansäuern und Erhitzen während des Raffinationsprozesses entweicht das HCN.</p>
<p><b>4. <u>Produktinfo</u></b></p>	<p>Das Öl findet in der Kosmetik Verwendung und wird hier bevorzugt als Basis für Hautöle und Hautcremes eingesetzt. Es besitzt besonders stabile Eigenschaften (geringe Ranzidität). Gleichmaßen wird es in pharmazeutischen Zubereitungen und als feines Speiseöl verwendet.</p>
<p><b>5. <u>Literatur</u></b></p>	<p>Ph.Eur. (2.3.2 Identifizierung fetter Öle durch DC) Roth, Kormann; Ölpflanzen, Pflanzenöle</p>