



Art.-Nr.: 7702	Traubenkernöl, raffiniert; Weintraubenkernöl
1. Definition	Traubenkernöl wird aus den Kernen der Weintraube (<i>Vitis vinifera</i>) gewonnen. Die getrockneten Traubenkerne werden gepresst und extrahiert. Das so gewonnene Rohöl wird anschließend raffiniert.
1.1. <u>Synonym</u>	Raisin seed oil
2. Qualitätsdaten	
2.1. <u>Eigenschaften</u>	
2.1.1. Aussehen	Goldgelbes bis grünlich-gelbes Öl.
2.1.2. Geruch / Geschmack	Fast geruchlos; milder Geschmack.
2.1.3. Löslichkeit / Mischbarkeit	Nicht mischbar mit Wasser, mischbar mit Ether R und Dichlormethan R.
2.2. <u>Identität</u>	
2.2.1. Tocopherol-Nachweis	0,5 ml Substanz mit 2 ml Ethanol R 96% mischen; 0,1 ml Eisen(III)-chlorid-Lösung R1 (10,5%) zusetzen und 1 min lang schütteln; 0,5 ml einer 1%-igen Lösung von Phenanthrolinhydrochlorid R in Ethanol 96% R zugeben. Es tritt eine orange Färbung auf (Tocopherol).
2.2.2. Dünnschichtchromatographie	
Untersuchungslösung a	1 Tropfen Öl in 1 ml Dichlormethan R lösen; 1 µl auftragen.
Untersuchungslösung b	Ethanolextrakt: 0,5 ml Öl mit 0,5 ml Ethanol 96% schütteln, Phasentrennung abwarten, 1 µl Ethanolphase auftragen.
Referenzlösung a	1 Tropfen Öl mit bekannter Identität wie Untersuchungslösung a behandeln.
Referenzlösung b	0,5 ml Öl mit bekannter Identität wie Untersuchungslösung b behandeln.
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	Molybdätophosphorsäure R (100g · l ⁻¹) in Ethanol 96% R
Auswertung	Nach dem Besprühen und 3 Minuten Erhitzen auf 120 °C wird im Tageslicht ausgewertet. Die Zonen in den Chromatogrammen der Referenzlösungen müssen mit denen in den Chromatogrammen der Untersuchungslösungen übereinstimmen.
2.3. <u>Reinheit</u>	
2.3.1. Relative Dichte	0,918 bis 0,924
2.3.2. Brechungsindex	1,473 bis 1,477
2.3.3. Jodzahl	134 bis 144
2.3.4. Säurezahl	Höchstens 0,4
2.3.5. Peroxidzahl	Höchstens 10
2.3.6. Verseifungszahl	188 bis 194
2.3.7. Verdorbenheit	Das warme Öl darf nicht ranzig riechen oder schmecken.

CAESAR & LORETZ GmbH

Herderstr. 31

D-40721 Hilden

Prüfanweisung Nr. 7702
Traubenkernöl, raffiniert



2.3.8. Fettsäurezusammensetzung	<table><tr><td>Myristinsäure</td><td>C 14:0</td><td>max. 0,3 %</td></tr><tr><td>Palmitinsäure</td><td>C 16:0</td><td>3 bis 9 %</td></tr><tr><td>Palmitoleinsäure</td><td>C 16:1</td><td>max. 1,2 %</td></tr><tr><td>Stearinsäure</td><td>C 18:0</td><td>3 bis 6 %</td></tr><tr><td>Ölsäure</td><td>C 18:1</td><td>12 bis 28 %</td></tr><tr><td>Linolsäure</td><td>C 18:2</td><td>58 bis 78 %</td></tr><tr><td>Linolensäure</td><td>C 18:3</td><td>max. 1,0 %</td></tr><tr><td>Arachinsäure</td><td>C 20:0</td><td>max. 1,0 %</td></tr><tr><td>Gadoleinsäure</td><td>C 20:1</td><td>max. 1,0 %</td></tr></table>	Myristinsäure	C 14:0	max. 0,3 %	Palmitinsäure	C 16:0	3 bis 9 %	Palmitoleinsäure	C 16:1	max. 1,2 %	Stearinsäure	C 18:0	3 bis 6 %	Ölsäure	C 18:1	12 bis 28 %	Linolsäure	C 18:2	58 bis 78 %	Linolensäure	C 18:3	max. 1,0 %	Arachinsäure	C 20:0	max. 1,0 %	Gadoleinsäure	C 20:1	max. 1,0 %
Myristinsäure	C 14:0	max. 0,3 %																										
Palmitinsäure	C 16:0	3 bis 9 %																										
Palmitoleinsäure	C 16:1	max. 1,2 %																										
Stearinsäure	C 18:0	3 bis 6 %																										
Ölsäure	C 18:1	12 bis 28 %																										
Linolsäure	C 18:2	58 bis 78 %																										
Linolensäure	C 18:3	max. 1,0 %																										
Arachinsäure	C 20:0	max. 1,0 %																										
Gadoleinsäure	C 20:1	max. 1,0 %																										
3. <u>Hinweis</u>	Sofern keine Angaben gemacht werden, erfolgen die Prüfungen nach den Methoden des jeweils gültigen Arzneibuchs.																											
4. <u>Literatur</u>	H.P. Fiedler, Lexikon der Hilfsstoffe 2. Aufl. Band II, S. 1004 (Weintraubenkernöl) Rohdewald, Rücker, Glombitza, Apothekenger. PV, 1990, 3. Erg.-Lfg. und 2002, 9. Erg.-Lfg.																											