

**Artikelbezeichnung: Avocadoöl, raffiniert****Prüfvorschrift: DAC 2019-2/A-195**

PARAMETER	PRÜFVORSCHRIFT	SOLL
<b>Definitionh</b>		
Gewinnung	Monographie DAC 2019-2	Gewonnen aus den Früchten von <i>Persea americana</i> Miller (Lauraceae) durch Pressen oder andere geeignete mechanische Verfahren und anschließende Raffination.
<b>Eigenschaften</b>		
Aussehen	Monographie DAC 2019-2	klares, gelbes bis schwach gelbgrünes, niedrig viskoses fettes Öl
<b>Identität</b> (Monographie-Forderung: Prüfung <b>B</b> , <b>D</b> oder A, C, D)		
A. DC	Ph.Eur. 2.2.27	Das Chromatogramm entspricht der Beschreibung der Monographie.
B. GC-Profil	Ph.Eur. 2.4.22, Methode A	Die Substanz entspricht der Prüfung „Fettsäurezusammensetzung“.
C. Iodzahl	Ph.Eur. 2.5.4	75 bis 95
D. Aussehen	Ph.Eur. 2.2.2, Methode II	Die Substanz muss schwächer gefärbt sein als die Farbvergleichslösung G <sub>2</sub> .
<b>Reinheit</b>		
Alkalisch reagierende Substanzen	Ph.Eur. 2.4.19	Bis zum Farbumschlag nach Gelb in der oberen Phase dürfen höchstens 0,1 ml Salzsäure (0,01 mol/l) verbraucht werden.
Säurezahl	Ph.Eur. 2.5.1	höchstens 1,0
Peroxidzahl	Ph.Eur. 2.5.5	höchstens 15
Unverseifbare Anteile	Ph.Eur. 2.5.7	höchstens 2,0 %
Abweichend von der allgemeinen Methode wird tert-Butylmethylether R1 anstatt Ether R verwendet.		
<b>Fettsäurezusammensetzung (GC-Profil)</b>		
Gesättigte Fettsäuren C<16	Ph.Eur. 2.4.22, Methode A	höchstens 2,0 %
Palmitinsäure	Ph.Eur. 2.4.22, Methode A	5,0 bis 25,0 %
Palmitoleinsäure	Ph.Eur. 2.4.22, Methode A	1,0 bis 12,0 %
Stearinsäure	Ph.Eur. 2.4.22, Methode A	höchstens 3,0 %
Ölsäure	Ph.Eur. 2.4.22, Methode A	50,0 bis 74,0 %
Linolsäure	Ph.Eur. 2.4.22, Methode A	6,0 bis 20,0 %
Linolensäure	Ph.Eur. 2.4.22, Methode A	höchstens 3,0 %
Sonstige Fettsäuren	Ph.Eur. 2.4.22, Methode A	höchstens 1,0 %