

**Artikelbezeichnung:** Fenchelöl, bitter**Prüfvorschrift:** Ph.Eur. 6.0/1826

PARAMETER	PRÜFVORSCHRIFT	SOLL
Definition		
Gewinnung	Monographie Ph.Eur. 6.0	Aus den reifen Früchten von <i>Foeniculum vulgare</i> Miller, ssp. <i>vulgare</i> var. <i>vulgare</i> durch Wasserdampfdestillation gewonnenes ätherisches Öl.
Eigenschaften		
Aussehen	Monographie Ph.Eur. 6.0	klare, farblose bis blassgelbe Flüssigkeit
Geruch	Monographie Ph.Eur. 6.0	charakteristisch
Identität (Monographie-Forderung: Prüfung B oder A)		
A. DC	Ph.Eur. 2.2.27	Entsprechend der Beschreibung der Monographie.
B. GC-Profil	Ph.Eur. 2.2.28	Die Hauptpeaks im Chromatogramm der Untersuchungslösung entsprechen in Bezug auf ihre Retentionszeiten den Hauptpeaks im Chromatogramm der Referenzlösung.
Reinheit		
Relative Dichte	Ph.Eur. 2.2.5	0,961 bis 0,975
Brechungsindex	Ph.Eur. 2.2.6	1,528 bis 1,539
Optische Drehung	Ph.Eur. 2.2.7	+10 bis +24 Grad
GC-Profil		
α -Pinen	Ph.Eur. 2.2.28	1,0 bis 10,0 %
Limonen	Ph.Eur. 2.2.28	0,9 bis 5,0 %
Fenchon	Ph.Eur. 2.2.28	12,0 bis 25,0 %
Estragol	Ph.Eur. 2.2.28	höchstens 6,0 %
cis-Anethol	Ph.Eur. 2.2.28	höchstens 0,5 %
trans-Anethol	Ph.Eur. 2.2.28	55,0 bis 75,0 %
Anisaldehyd	Ph.Eur. 2.2.28	höchstens 2,0 %
Verhältnis Gehalt α -Pinen zum Gehalt Limonen	Ph.Eur. 2.2.28	mindestens 1,0