

АБРИКОСОВА ОЛІЯ РАФІНОВАНА^N**Armeniacaе oleum raffinatum**

Жирна олія, одержана з насіння *Armeniaca vulgaris* (Lam.) методом холодного пресування й потім рафінована. Може бути доданий підходящий антиоксидант.

- пальмітинова кислота: від 3.0 % до 8.0 %,
- стеаринова кислота: від 0.5 % до 3.0 %,
- олеїнова кислота: від 54.0 % до 70.0 %,
- ліолева кислота: від 12.0 % до 35.0 %,
- ерукова кислота: не більше 0.1 %.

Вода (2.5.32). Не більше 0.1 %. Визначення проводять з 1.00 г субстанції.

ВЛАСТИВОСТІ

Опис. Прозора рідина світло-жовтого кольору.

Розчинність. Розчинна в етанолі (96 %), легко розчинна в ефірі й хлороформі.

Відносна густина: приблизно 0.912.

Показник заломлення: приблизно 1.472.

ЗБЕРІГАННЯ

У герметичному, максимально наповненому контейнері, у захищеному від світла місці.

ІДЕНТИФІКАЦІЯ

Перша ідентифікація: А, В.

Друга ідентифікація: А.

А. Ідентифікація жирних олій методом тонкошарової хроматографії (2.3.2).

Результати: одержана хроматограма має бути ідентична типовій хроматограмі мигдальної олії (Рисунок 2.3.2.-1).

В. Субстанція має відповідати вимогам щодо жирнокислотного складу як зазначено в розділі «Випробування».

ВИПРОБУВАННЯ

Кислотне число (2.5.1). Не більше 1.0.

Перекисне число (2.5.5, метод А). Перекисне число свіжовиготовленої олії має бути не більше 10.0; протягом терміну зберігання дозволяється його зростання до 40.0.

Йодне число (2.5.4). Йодне число свіжовиготовленої олії має бути в межах 96.0-103.0, протягом терміну зберігання дозволяється його зниження до 60.0.

Лужні домішки у жирних оліях (2.4.19). Субстанція має витримувати випробування на лужні домішки у жирних оліях.

Жирнокислотний склад (2.4.22, метод А). Використовують суміш калібрувальних речовин, наведену в таблиці 2.4.22.-3.

Склад фракції жирних кислот має бути таким: