

ПЕРСИКОВА ОЛІЯ РАФІНОВАНА<sup>N</sup>

## Persicae oleum raffinatum

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

— *стеаринова кислота*: від 1.0 % до 6.0 %,  
 — *олеїнова кислота*: від 55.0 % до 70.0 %,  
 — *лінолева кислота*: від 17.0 % до 30.0 %,  
 — *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 0.917.

Показник заломлення: приблизно 1.474.

## 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:*

— *пальмітинова кислота*: від 4.0 % до 7.0 %,