
Какао семян масло жирное
Cacao seminis oleum pingue

ФС.3.4.0010.18
Взамен ГФ Х ст. 474

Жирное масло, получаемое прессованием поджаренных и освобожденных от кожуры семян культивируемого тропического шоколадного дерева какао - *Theobroma cacao* L., сем. стеркулиевых - Sterculiaceae.

Описание. Плотная однородная масса желтовато-белого цвета со слабым ароматным запахом, хрупкая при температуре ниже 25 °С; масло обладает полиморфизмом.

Подлинность.

Газовая хроматография.

На хроматограмме испытуемого раствора, полученного при количественном определении, должны регистрироваться пики метиловых эфиров жирных кислот: пальмитата, стеарата, олеата, линолеата, линолената (при присутствии) и арахидата с относительными временами удерживания 1,0; 1,55; 1,60; 1,72; 1,89 и 2,30 соответственно.

Растворимость. Легко растворимо в эфире и хлороформе, растворимо в кипящем этаноле, мало растворимо в этаноле 96 %.

Плотность. От 0,960 до 0,974 г/см³ (при 20 °С). В соответствии с требованиями ОФС «Плотность».

Температура плавления. От 31 до 35 °С. В соответствии с требованиями ОФС «Температура плавления».

Субстанцию расплавляют при температуре от 50 до 60 °С. Около 50 г расплавленной субстанции помещают на водяную баню и охлаждают при температуре 25 °С при постоянном перемешивании до получения