**ФАРМАКОПЕЙНАЯ СТАТЬЯ**

|  |
| --- |
| ФС.0.0.0000 |
| **СОИ КУЛЬТУРНОЙ СЕМЯН МАСЛО ЖИРНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ (СОЕВОЕ МАСЛО РАФИНИРОВАННОЕ)** |
| *Glycines max seminum oleum pingue raffinatum*  *(Soiae oleum raffinatum)* |
| Soya-bean oil, refined |
| [8001-22-7] |

ОПРЕДЕЛЕНИЕ

Масло жирное, полученное методом экстракциииз семян культивируемого растения сои культурной – *Glycine max* (L.) Merr., сем. бобовых – *Fabaceae*, с последующим процессом очистки (рафинирования). Может быть добавлен подходящий антиоксидант.

ПРОИЗВОДСТВО

Масло получают с использованием материалов и методов, обеспечивающих содержание брассикастерина *(ОФС «Стерины в маслах жирных растительных и жирах»)* в стериновой фракции масла не более 0,3 %.

СВОЙСТВА

**Описание**. Прозрачная жидкость, светло-жёлтого цвета.

**Растворимость.** Практически нерастворимо в спирте 96 %.

\*Cмешивается с петролейным эфиром (температура кипения 50–70 °C).

*\*****Относительная плотность.*** Около 0,922.

*\*****Показатель преломления.***Около 1,475.

ИДЕНТИФИКАЦИЯ

*Первая идентификация: Б.*

*Вторая идентификация: А.*

А.**Тонкослойная хроматография** *(ОФС «Идентификация масел жирных растительных методом тонкослойной хроматографии»).*

*Требование:* полученная хроматограмма аналогична соответствующей хроматограмме на рисунке 1.

Б.**Состав жирных кислот** (см. раздел *Испытания*).

ИСПЫТАНИЯ

**Кислотное число** *(ОФС «Кислотное число», метод 1).* Не более 0,5.

**Пероксидное число** *(ОФС «Пероксидное число», метод 1).* Не более 10,0. \*\*Не более 5,0.

**Неомыляемые вещества** *(ОФС «Масла жирные растительные»).* Не более 1,5 %.

Определение проводят с использованием 5,0 г испытуемого образца.

**Вода** *(ОФС «Определение воды», метод 1)*. Не более 0,1 %.

Определение проводят с использованием 1,00 г испытуемого образца.

**Щелочные примеси** *(ОФС «Щелочные примеси в маслах жирных растительных и жирах»).*

**Тяжёлые металлы** *(ОФС «Масла жирные растительные»).* Не более 0,001 %.

**Микробиологическая чистота**. Испытуемый образец должен выдерживать требования испытания на микробиологическую чистоту.

**Состав жирных кислот*.***Метод ГХ *(ОФС «Определение состава жирных кислот в маслах жирных растительных и жирах», методика 1, таблица 2*)

*Состав жирных кислот испытуемого образца:*

- *насыщенные жирные кислоты с длиной цепи менее C14*: *не более 0,1 %;*

- *миристиновая кислота*: *не более 0,2 %;*

- *пальмитиновая кислота*: *от 9,0 % до 13,0 %;*

- *пальмитолеиновая кислота*: *не более 0,3 %;*

- *стеариновая кислота*: *от 2,0 % до 5,4 %;*

- *олеиновая кислота и изомер*: *от 17,0 % до 30,0 %;*

- *линолевая кислота*: *от 48,0 % до 58,0 %;*

- *линоленовая кислота*: *от 4,5 % до 11,0 %;*

- *арахиновая кислота*: *не более 1,0 %;*

- *эйкозеновая кислота*: *не более 1,0 %;*

- *бегеновая кислота*: *не более 1,0 %.*

ХРАНЕНИЕ

В доверху заполненной герметичной упаковке, в защищённом от света месте. \*\*Хранить в атмосфере инертного газа.

\*Приводится для информации.

\*\*Если предназначено для использования при производстве лекарственных препаратов для парентерального применения.