

ACEITE DE ONAGRA REFINADO Ph. Eur.

El Aceite de Onagra se obtiene a partir de las semillas de *Oenothera*, especialmente *Oenothera biennis* L. y *Oenothera erythrosepala* Borb. y la correspondiente refinación. Puede añadirse un antioxidante adecuado.

Producto N°. : 3805
N° CAS : 90028-66-3
N° EINECS : 289-859-2
INCI Denominación : Oenothera Biennis Oil

Propiedades: Aceite de color amarillo pálido / amarillo; olor y gusto leves. Prácticamente insoluble en agua y etanol, miscible en éter del petróleo.

Nº.	Características físicas y químicas	Método	Unidad	Valor
1.	Características físicas			
1.1.	Índice de refracción a 20 °C	Ph. Eur. 7.0 (2.2.6)		ca. 1,478
1.2.	Densidad a 20 °C	Ph. Eur. 7.0 (2.2.5)		ca. 0,923
2.	Características químicas			
2.1.	Índice de acidez (general) Índice de acidez (para uso parenteral)	Ph. Eur. 7.0 (2.5.1)	mg KOH/g	máx. 0,5 máx. 0,3
2.2.	Índice de peróxidos (general) Índice de peróxidos (para usos parenteral)	Ph. Eur. 7.0 (2.5.5)	meq O ₂ /kg	máx. 10,0 máx. 5,0
2.3.	Insaponificable	Ph. Eur. 7.0 (2.5.7)	% (m/m)	máx. 2,5
2.4.	Impurezas alcalinas	Ph. Eur. 7.0 (2.4.19)		cumple
2.5.	Agua (sólo para producción parenteral)	Ph. Eur. 7.0 (2.5.32)	%	máx. 0,1
3.	Composición de ácidos grasos	Ph. Eur. 7.0 (2.4.22)	%	
	<16 : 0 saturados			máx. 0,3
	16 : 0 Ácido Palmítico			4,0 – 10,0
	18 : 0 Ácido Esteárico			1,0 – 4,0
	18 : 1 Ácido Oléico			5,0 – 12,0
	18 : 2 Ácido Linoléico			65,0 – 85,0
	18 . 3 Ácido γ-Linolénico			9,0 – 14,0
	18 . 3 Ácido α-Linolénico			máx. 0,5
4.	Esteroles			
4.1.	Brassicasterol	Ph. Eur. 7.0 (2.4.23)	%	máx. 0,3

Almacenamiento : Mantenerlo en su envase cerrado o bajo gas inerte y protegerlo de la luz.