

可可脂

Kekezhi

Cocoa Butter

本品系由梧桐科 (Fam. Sterculiaceae) 可可属 (*Theobroma cacao* L.) 植物的种子提炼制成的固体脂肪。

【性状】 本品为淡黄白色固体；25℃以下通常微具脆性；气味舒适，有轻微的可可香味（压榨品）或味平淡（溶剂提取品）。

本品在乙醚或三氯甲烷中易溶，在煮沸的无水乙醇中溶解，在乙醇中几乎不溶。

相对密度 本品的相对密度(通则 0601)在 40℃时相对于水在 20℃时为 0.895~0.904。

熔点 取本品 30g，置 55~60℃烘箱中融化，将供试品温度控制在 53~60℃时滤过，放冷至 32~34℃（偶尔搅拌），持续机械搅拌至溶液发暗，继续用手搅拌至生成糊状物，立刻将溶液转移至预先在 15~22℃保温的熔点管中，并在此温度下静置 24 小时后测定，熔点为 31~34℃（通则 0612 第二法）。

折光率 本品的折光率（通则 0622）在 40℃时为 1.456~1.458。

酸值 应不大于 2.8（通则 0713）。

皂化值 应为 188~195（通则 0713）。

碘值 应为 35~40（通则 0713）。

【鉴别】 在脂肪酸组成项下记录的色谱图中，供试品溶液中棕榈酸甲酯峰、硬脂酸甲酯峰、油酸甲酯峰、亚油酸甲酯峰的保留时间应分别与对照品溶液中相应峰的保留时间一致。

【检查】 脂肪酸组成 取本品约 0.10~0.15g，置 50ml 回流瓶中，加 0.5mol/L 氢氧化钠甲醇溶液 4ml，在水浴中加热回流至供试品融化，加 14%三氟化硼甲醇溶液 5ml，在水浴中加热回流 2 分钟，再加正庚烷 2~5ml，继续在水浴中加热回流 1 分钟后，放冷，加饱和氯化钠溶液 10ml，摇匀，静置使分层，取上层液，经无水硫酸钠干燥，作为供试品溶液；分别取棕榈酸甲酯、硬脂酸甲酯、油酸甲酯、亚油酸甲酯、亚麻酸甲酯、花生酸甲酯对照品，加正庚烷溶解并稀释制成每 1ml 中含上述对照品各 0.1mg 的溶液，作为对照品溶液。照气相色谱法（通则 0521）试验，以 25%苯基-25%氰丙基苯基-50%甲基聚硅氧烷为固定液；起始温度为 120℃，以每分钟 10℃的速率升温至 240℃，维持 5 分钟（注：在 240℃的维持时间可根据样品中最后一个色谱峰的出峰时间进行适当的调整），进样口温度为 250℃，检测器温度为 250℃。取对照品溶液 1μl 注入气相色谱仪，记录色谱图，各色谱峰的分离度应符合要求。取供试品溶液 1μl，注入气相色谱仪，记录色谱图，按面积归一化法以峰面积计算，供试品中含棕榈酸应为 23%~30%，硬脂酸应为 31%~37%，油酸应为 31%~38%，亚油酸应为 1.6%~4.8%，亚麻酸不得过 1.5%，花生酸不得过 1.5%。

【类别】 药用辅料， 润滑剂和栓剂基质等。

【贮藏】 密封保存。

【起草单位】 上海市食品药品检验所

【复核单位】 湖南省药品检验研究院

内部资料