

M03.006

Content of free fat by Soxhlet extraction

Nummer	M03.006
Version	01
Titel deutsch	Fettgehalt nach Soxhlet
Autor/in	Eike Romann / Andrea Simon
Analyten	Fettgehalt
Instrument	Soxhlet-Apparatur
Gültig ab	05.07.2016
Freigegeben durch	Alina Stahl
Kurzbeschreibung (deutsch)	Der Fettgehalt einer Probe wird durch Soxhlet-Extraktion bestimmt. Dabei wird die homogenisierte Probe mit Petroleumbenzin (40-60°C) für 6 Stunden in einer Soxhlet-Apparatur gekocht, das Lösungsmittel wird anschließend abdestilliert und der Gehalt des Gesamtfettes wird gravimetrisch bestimmt. Der Anteil an eingeschlossenen Lipiden in einer Probe (z.B. Milchfett) wird mit dieser Methode nicht erfasst.
Kurzbeschreibung (englisch)	The content of free fat in samples is determined by solvent extraction. Therefore, a homogenised amount of sample is extracted by boiling it with petroleum benzine (boiling range 40-60°C) for six hours in a Soxhlet apparatus. After evaporation of solvent, the content of fat in sample is determined gravimetrically.
DOI	10.15480/336.2212