

Einige Hinweise zu Fettsäuren

Unsere Produkte sind in erster Linie qualitative und dann quantitative Referenzen.

Bei einer Bestellmenge von 25 mg sind garantiert 25 mg in der Ampulle enthalten, es können jedoch bis zu 30 mg sein.

Um den gesamten Inhalt aus der Ampulle zu entfernen, sollte mit dem Lösemittel nachgespült werden, das man auch für die Verdünnung des Produktes nimmt. Die meisten unserer Fettsäuren sind in Ethanol löslich. Längerkettige Fettsäuren sind in Chloroform löslich.

Im Allgemeinen haben sich in der Analytik die Methylester als Referenzsubstanzen durchgesetzt.

Stabilität von Fettsäuren:

Gesättigte Fettsäuren sind viele Jahre haltbar. Wir garantieren 3 Jahre bei Lagerung im Kühlschrank. Bei ca. 20°C 2 Jahre.

Einfach ungesättigte und mehrfach ungesättigte Fettsäuren (PUFAs) sind im Tiefkühlschrank 1 Jahr, im Kühlschrank (4-8°C) 3 - 6 Monate haltbar.

Bei Lagerung bei -80°C wird die Haltbarkeit auf mindestens 2 Jahre verlängert.

Durch Zugabe eines Antioxidationsmittels (z.B. BHT) kann die Stabilität von ungesättigten Fettsäuren erhöht werden. Hier muß selbst entschieden werden ob das Antioxidans schädlichen Einfluß auf die Analyseergebnisse haben könnte.

Stabilität von ungesättigten Fetten

Ungesättigte Fette (Mono- und Diacylglyceride) sollen im Tiefkühlschrank aufbewahrt werden, da sich bei Raumtemperatur die Konfiguration ändert. Hier sollte eine Lagerung länger als 1 Jahr vermieden werden.

Gesicherte quantitative Werte bei Mischungen:

Wir bieten auch kundenspezifische Mischungen von Fettsäuremethylestern (FAME) an. Hier sei angemerkt, daß aus analytischen Gründen die Mindesteinwaage pro Bestandteil 20 mg betragen muß. Das kann in manchen Fällen (bei teuren Bestandteilen) zu hohen Preisen führen.