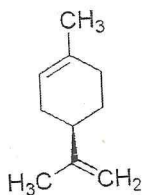


## Limonen aus Orangenschalen



**(R)-(+)-Limonen**  
((R)-1-methyl-4-(prop-1-en-2-yl)cyclohex-1-ene)

4 Orangen werden geschält, die Schalen in sehr kleine Stücke geschnitten, mit 500 mL dest. Wasser in den Dreihalskolben einer Wasserdampfdestillations-apparatur gegeben und mit einem Heizpilz zum Sieden erhitzt. Die Kühlung wird eingeschaltet und der Wasserdampf 2 h abdestilliert. Das Destillat wird zwei Mal mit je 40 mL Dichlormethan extrahiert, die vereinigten organischen Phasen über Magnesiumsulfat getrocknet, filtriert und am Rotationsverdampfer vom Lösungsmittel befreit.<sup>[1]</sup>

Zur Charakterisierung wird ein IR-Spektrum gemessen und der Brechungsindex bestimmt.

**Brechungsindex:** 1.4730<sup>[2]</sup>

**Literatur:** [1] C. Glidewell, *J. Chem. Educ.* **1991**, 68, 267-269, [2] R. C. Weast, M. J. Astle, *CRC Handbook of Chemistry and Physics*, 63. Auflage, CRC-Press, Boca Raton **1982**, C-361.