



本PDF文件由

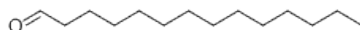
免费提供, 全部信息请点击[124-25-4](#), 若要查询其它化学品请登录[CAS号查询网](#)如果您觉得本站对您的学习工作有帮助, 请与您的朋友一起分享:) [爱化学www.ichemistry.cn](#)

## CAS Number: 124-25-4 基本信息

中文名: 肉豆蔻醛;  
十四醛;  
桃醛

英文名: Tetradecanal

别名: Myristaldehyde (6CI, 7CI, 8CI);  
1-Tetradecanal;  
Aldehyde peche (C14);  
Myristinaldehyde;  
Myristylaldehyde;  
NSC 66435;  
Peach aldehyde (C14);  
Tetradecanaldehyde;  
Tetradecyl aldehyde;  
n-Tetradecanal;  
n-Tetradecyl aldehyde

分子结构: 

分子式: C<sub>14</sub>H<sub>28</sub>O

分子量: 212.37

CAS登录号: 124-25-4

## 物理化学性质

性质描述: 肉豆蔻醛 (124-25-4) 的性状:  
1. 无色至淡黄色液体。  
2. 呈油脂和鸢尾似香气。

毒性:  
GRAS (FEMA; FDA, § 172.515, 2000)。

CAS#124-25-4化学试剂供应商 (点击生产商链接可查看价格)

供应商信息已更新, 请登录爱化学 [CAS No. 124-25-4](#) 查看  
若您在此化学品供应商, 请按照[化工产品收录](#)说明进行免费添加

## 其他信息

产品应用: 肉豆蔻醛 (124-25-4) 的用途:  
GB 2760—1996规定为暂时允许使用的食用香料。可配制脂肪香、牛奶香等香精。

生产方法及其他: 肉豆蔻醛 (124-25-4) 的制备方法:  
本品是由肉豆蔻醇氧化而得。由十四酸还原也可制得。沸点260℃。天然品存在于金橘皮、黄瓜、生姜等中。  
限量:  
1. FEMA (mg/kg): 饮料2.7; 冷冻甜食0.06~8.0; 糖果1.9; 焙烤食品0.08~24; 明胶和布丁0.15。  
2. 适度为限 (FDA, § 172.515, 2000)。

含量分析:

按07-7-2(含酯量高沸测定法)测定,试样量取1.5g,当量因子(e)等于106.18mg。

相关化学品信息

[C. I. 酸性黑132](#) [氯代异辛烷](#) [羟铝基氯化物](#) [N,N-二甲基二茂铁甲胺](#) [双草醚](#) [硫酸氧化亚铅](#) [碳化锆](#) [123338-10-3](#) [C. I. 酸性橙89](#) [122998-73-6](#) [阳离子蓝X-GRRL](#) [2,3-二氢-1,4-二噁并\[2,3-b\]吡啶](#) [124845-04-1](#) [N-\(2,3-二氢-2-氧代-1H-苯并咪唑-5-基\)-4-\[\[2,5-二甲氧基-4-\(甲基氨基\)磺酰基\]苯基\]偶氮\]-3-羟基-2-萘甲酰胺](#) [二乙二醇二甲酸酯](#) [磷酸三钾](#) [呋喃酮](#) [三氮唑](#) 549