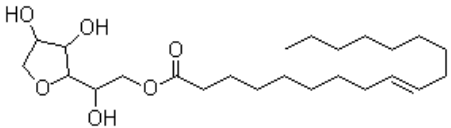


本PDF文件由

免费提供, 全部信息请点击[1338-43-8](#), 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.icchemistry.cn](#)





CAS Number:1338-43-8 基本信息

中文名:	斯盘80; 失水山梨醇油酸酯; 山梨醇酐单油酸酯; 乳化剂S-80
英文名:	Span 80
别名:	Sorbitan oleate; Sorbitan (Z)-mono-9-octadecenoate
分子结构:	
分子式:	C ₂₄ H ₄₄ O ₆
分子量:	428.61
CAS登录号:	1338-43-8
EINECS登录号:	215-665-4
FEMA登录号:	3028

物理化学性质

折射率:	1.48
闪点:	110°C
密度:	0.986
性质描述:	<p>山梨糖醇酐单油酸酯(1338-43-8)的性状:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 其外观呈淡褐色黏稠液体, 稍带脂肪气味。 2. 相对密度为1.00~1.05。 3. 熔点: 10~12°C。 4. 可分散于热水中, 溶于热油及一般有机溶剂。温度高于熔点时溶于乙醇、乙醚、醋酸乙酯、苯胺、甲苯、二噁烷、石油醚和四氯化碳。不溶于冷水, 能分散于热水。 5. HLB值为4.3。 6. 大白鼠经口LD₅₀>10g/kg, ADI 0~25mg/kg (FAO/WHO, 1994)。

CAS#1338-43-8化学试剂供应商(点击生产商链接可查看价格)

 百灵威科技有限公司 专业从事1338-43-8及其他化工产品的生产销售 400-666-7788
 Sigma-Aldrich 斯盘80专业生产商、供应商, 技术力量雄厚 800-736-3690
 梯希爱(上海)化成工业发展有限公司 长期供应失水山梨醇油酸酯等化学试剂, 欢迎垂询报价 800-988-0390
 深圳迈瑞尔化学技术有限公司(代理ABCR) 生产销售山梨醇酐单油酸酯等化工产品, 欢迎订购 0755-86170099
 萨恩化学技术(上海)有限公司 是以乳化剂S-80为主的化工企业, 实力雄厚 021-58432009
 阿达玛斯试剂 本公司长期提供C24H44O6等化工产品 400-111-6333
 阿凡达化学 是Span 80等化学品的生产制造商 400-615-9918
 生工生物(上海)有限公司 专业生产和销售Sorbitan oleate, 值得信赖 800-820-1016 / 400-821-0268
 供应商信息已更新且供应商的链接失效, 请登录爱化学 [CAS No. 1338-43-8](#) 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:	<p>山梨糖醇酐单油酸酯(1338-43-8)的用途：</p> <p>1. 作W/O型食品乳化剂，单独使用或与吐温60、吐温80、吐温65混合使用。我国规定可用于植物蛋白饮料、牛乳、氢化植物油、面包、糕点和奶糖，最大使用量为1.5g/kg；在果汁(味)型饮料中最大使用量为0.05g/kg。此外，还可用于蔬菜和水果的保鲜(涂膜)，按生产需要适量使用。</p> <p>2. 本品在医药、化妆品、纺织业作乳化剂、稳定剂、增稠剂、润湿剂，亦可在油漆工业作分散剂，油田用乳化剂。</p> <p>3. 用于乳化炸药、石油、医药、化妆品、纺织、油漆、皮革等行业。</p> <p>4. 用作气相色谱固定液，也用作乳化剂。</p>
生产方法及其他:	<p>山梨糖醇酐单油酸酯(1338-43-8)的制法：</p> <p>1. 用酸将牛奶或脱脂奶的pH值调至4.6(等电点)，析出酪蛋白，再加入碳酸钠或氢氧化钠反应数小时，经干燥、粉碎得产品。</p> <p>2. 将70%的山梨醇加入不锈钢反应釜中，加入0.6%质量的失水催化剂(磷酸或对甲苯磺酸)，醇：酸=1：(1.5～1.7)(摩尔比)，升温至150℃以下，失水3h；然后将预热至90%的油酸和0.3%质量的酯化催化剂(KOH或NaOH)加入失水山梨醇中，在充氮情况下升温至210℃反应4～5h；当酸值小于8mgKOH/g时，反应结束；经静置、冷却、过滤后得产品。</p> <p>3. 将88kg山梨糖醇投入反应釜中，减压脱水，脱水完毕后，压入精制好的油酸130kg，氢氧化钠适量(作催化剂)。开搅拌、抽真空、缓慢升温，在200～210℃下反应6h。取样测酸值，当酸值为6～7时，酯化反应完毕。冷却降温，静置24h，静置后分上下两层，下层为黑色胶状物，分离弃之。将上层澄清液压入脱色釜内，加热至65℃左右用活性炭脱色，在80～85℃脱色1h。过滤，滤液在真空下脱水5h得成品。</p> <p>质量指标：</p> <p>(GB 13482—92)：多元醇29.5%～33.5%；脂肪酸71%～75%；酸值≤8；水分≤2.0%；砷(以As计)≤0.0003%；重金属(以Pb计)≤0.001%；羟值193～210；皂化值145～160。</p> <p>限量：</p> <p>GB 2760—2001(g/kg)：果蔬保鲜(涂膜)GMP；果汁(味)型饮料0.05；植物蛋白饮料、牛乳、面包、氢化植物油、糕点、奶糖，1.5。</p> <p>鉴别试验：</p> <p>由含量分析中所得的脂肪酸(油酸)，其碘值应在80～100之间。碘值按OT—27方法测定。</p> <p>含量分析：</p> <p>与“单月桂酸山梨醇酐酯(10042)”中含量法相同。</p>
相关化学品信息	
盐酸曲美他嗪 Fmoc-(2-氯苄氧基羰基)赖氨酸 beta-托品醇 氧化铊 原戊酸三甲酯 三氧化二砷 13229-34-0 氘-d3 3-氨基丙烷-1-磷酸 4-苄氧基-3-氟苯硼酸 1,2,4-三甲氧基苯 氟铝酸钾 酸性蓝19 苯甲酰胞苷 S-(+)-N,N-二甲基-3-(1-萘氧基)-3-(2-噻吩)-丙胺 氧化铊 碳酸钾 苯醚	