



本PDF文件由

iChemistry.cn  
爱化学免费提供，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.ichemistry.cn](http://www.ichemistry.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 <sub>24</sub> H <sub>44</sub> O <sub>6</sub>
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:	山梨糖醇酐单油酸酯(1338-43-8)的性状: 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、二𫫇烷、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LD <sub>50</sub> >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学产品，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

若您是此化学品供应商，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> <ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>3. 用于乳化炸药、石油、医药、化妆品、纺织、油漆、皮革等行业。</li> <li>4. 用作气相色谱固定液，也用作乳化剂。</li> </ol>
生产方法及其他:	<p>山梨糖醇酐单油酸酯(1338-43-8)的制法：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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<a href="#">碳酸钠</a>或<a href="#">氢氧化钠</a>反应数小时，经干燥、粉碎得产品。</li> <li>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(<a href="#">磷酸</a>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。</li> <li>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。</li> </ol>
	<p>质量指标：</p> <p>(GB 13482—92)：<a href="#">多元醇</a>29.5%~33.5%；<a href="#">脂肪酸</a>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<a href="#">碘</a>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<a href="#">月桂酸</a>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](#) [氧化铼](#) [原戊酸三甲酯](#) [三氧化二砷](#) [13229-34-0](#) [氨-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](#)