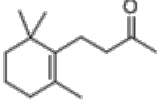




本PDF文件由

免费提供, 全部信息请点击[17283-81-7](#), 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:17283-81-7 基本信息

中文名:	二氢-β-紫罗兰酮; 桂花王
英文名:	2-Butanone, 4-(2,6,6-trimethyl-1-cyclohexen-1-yl)-
别名:	4-(2,6,6-Trimethyl-1-cyclohexen-1-yl)-2-butanone; 7,8-Dihydro-b-ionone; Dihydro-b-ionone; a,b-Dihydro-b-ionone; b-7,8-Dihydroionone; b-Ionone, dihydro-
分子结构:	
分子式:	C ₁₃ H ₂₂ O
分子量:	194.3132
CAS登录号:	17283-81-7

物理化学性质

性质描述:	二氢-β-紫罗兰酮(17283-81-7)的性状: 无色至淡黄色透明液体。呈木香和桂花似花香, 香气清甜、浓郁。沸点236℃或90℃ (26.6Pa)。溶于 乙醇 。折射率(褶)1.47~1.48。 天然品存在于杏、草莓、黑莓、青豆、桂花、净油等中。
-------	--

CAS#17283-81-7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. 17283-81-7 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:	二氢-β-紫罗兰酮(17283-81-7)的用途: GB 2760-96规定为暂时允许使用的食用香料。主要用于配制桂花等型香精。
生产方法及其他:	二氢-β-紫罗兰酮(17283-81-7)的制法: 由山苍子油蒸馏得 柠檬醛 , 与 丙酮 进行甲酯化, 再在 酸 催化下环化后高压加氢而成。也可由β紫罗兰酮经选择性氢化制得。 限量: FEMA(mg/kg): 焙烤制品1.5; 冷冻甜食、布丁类、乳制品、糖霜、果酱、果冻、仿乳制品, 均1.0; 软糖1.2; 无 醇 饮料0.5; 水果 冰品0.7; 硬糖2.5; 胶姆糖10.0。

相关化学品信息

[17332-09-1](#) [170305-50-7](#) [171744-43-7](#) [17242-52-3](#) [172476-18-5](#) [17096-47-8](#) [17879-89-9](#) [1743-65-3](#) [17312-76-4](#) [17105-15-6](#) [172890-93-6](#) [活性黑KN-B](#) [4,4'-二溴三联苯](#) [175205-53-5](#) [17860-30-9](#) 441

生成时间2016-8-29 10:54:11