



本PDF文件由

免费提供, 全部信息请点击26658-19-5, 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](http://www.icchemistry.cn)

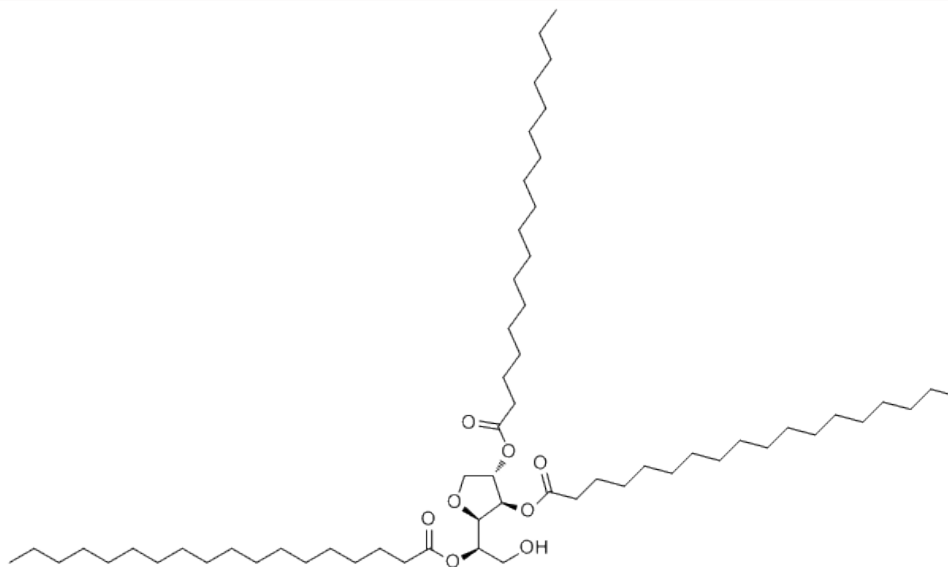
CAS Number:26658-19-5 基本信息

中文名: 硬脂酸山梨糖醇酐酯;
脱水山梨醇三硬脂酸酯;
山梨糖醇酐三硬脂酸酯;
司本65;
乳化剂S-65;
斯盘65;
司盘65;
S-65乳化剂;
山梨醇酐三硬脂酸酯

英文名: Sorbitan Tristearate

别名: SORBITAN TRISTEARATE;
SORBITANE TRISTEARATE;
SPAN(R) 65;
SPAN 65;
SPAN(TM) 65;
POE (4) SORBITAN TRISTEARATE;
emulsifier (s65);
EmulsifierS65

分子结构:



分子式: $C_{60}H_{114}O_8$

分子量: 963.54

CAS登录号: 26658-19-5

EINECS登录号: 247-891-4

物理化学性质

[硬脂酸山梨糖醇酐酯](#) (26658-19-5) 的性状:

1. 其外观呈浅奶油色至棕黄色珠状或片状或硬质蜡状固体状。微臭。味温和。

<p>性质描述:</p>	<p>2. 难溶于甲苯、乙醚、四氯化碳及醋酸乙酯,能溶解于石油醚、矿物油、植物油、丙酮及二噁烷;不溶于水、甲醇及乙醇。</p> <p>3. 冻凝点47~50℃。HLB 2.1。</p> <p>毒性:</p> <p>1. ADI 0~25mg/kg (FAO/WHO, 2001)。</p> <p>2. 注:属脂肪酸山梨醇酐酯之一,余参见该条。</p>
<p>CAS#26658-19-5化学试剂供应商(点击生产商链接可查看价格)</p>	
<p>供应商信息已更新,请登录爱化学 CAS No. 26658-19-5 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</p>	
<p>其他信息</p>	
<p>产品应用:</p>	<p>硬脂酸山梨糖醇酐酯(26658-19-5)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。我国规定可用于奶油、氢化植物油、速溶咖啡和干酵母,最大使用量为10.0g/kg;在饮料混浊剂中最大使用量为0.05g/kg。</p> <p>2. 本品用在医药、化妆品、纺织、油漆、炸药行业作乳化剂,亦可作纺织品油剂,石油深井加重泥浆中作乳化剂,油漆工业作分散剂,石油产品中用作助溶剂和防锈剂。</p> <p>3. 用作乳化剂、润滑剂、润湿剂、分散剂、增稠剂等。</p>
<p>生产方法及其他:</p>	<p>硬脂酸山梨糖醇酐酯(26658-19-5)的制法:</p> <p>由山梨糖醇脱水成酐后与过量的硬脂酸酯化而成,或由山梨醇与硬脂酸在催化剂存在下直接加热酯化而得。将1mol 山梨糖醇投入反应釜中,抽真空升温脱水,脱水完毕后压入熔化的硬脂酸3mol, 氢氧化钠催化剂1kg。在减压条件下缓慢升温,2h内升至180℃,然后每1h升10℃,3h后升温至210℃,在210℃下保温5h,再升至220℃,反应1h,取样测酸值,当酸值到13~15为合格,停止酯化。静置,冷却过夜,除去下层焦化物,上层用适量的双氧水脱色,最后升温至100℃,热压成型,冷却包装即为成品。</p> <p>质量指标:</p> <p>浙Q/SH 15-86(浙江企业标准):酸值≤14;水分≤1.5%;灰分≤0.5%;砷(以As计)≤0.0002%;重金属(以Pb计)≤0.001%;羟值55~85;皂化值170~190。</p> <p>限量:</p> <p>1. GB 2760-96(g/kg): 饮料混浊剂0.05;奶油、氢化植物油、速溶咖啡、干酵母,10.0。</p> <p>2. FAO/WHO(1984): 人造奶油、巧克力及夹心巧克力,10g/kg(总乳化剂15g/kg)。</p> <p>鉴别试验:</p> <p>1. 溶解性: 难溶于甲苯、乙醚、四氯化碳和乙酸乙酯;可分散于石油醚、矿物油、植物油、丙酮和二噁烷;不溶于丙酮、甲醇和乙醇。按OT-42方法测定。</p> <p>2. 凝固点: An+1~50℃。按常规方法测定。</p> <p>含量分析:</p> <p>准确称取试样约25g,移入一500ml圆底烧瓶中,加乙醇250ml和氢氧化钾7.5g,混合。接上冷凝器,加热回流1~2h,移入一800ml烧杯,用100ml水淋洗烧瓶,并入烧杯。于蒸汽浴上将乙醇加热蒸发,适时加水以代替乙醇,一直蒸发至较长时间闻检不出乙醇气味。用热水补充至总容积约250ml,用1:2的稀硫酸中和皂化液,再多加10%,加热,搅拌,至脂肪酸层析出为止。将脂肪酸移入一500ml分液漏斗,用热水分3~4次(每次20ml)洗出多元醇,合并洗液和原始的皂化后多元醇水层。每次20ml分三次用石油醚萃取所得的合并水层,将萃出液加入脂肪酸层,移入一已称量的蒸发器中蒸发至干,冷却,称重,是为脂肪酸含量。另取1:10的氢氧化钾液将多元醇液中和至pH7(用pH计测)。将该溶液蒸发至湿渣状,分几次用热乙醇将多元醇从盐类中分离出来:在蒸汽浴上将乙醇萃取液(盛于已称量蒸发器中)蒸发至干,冷却,称重。应避免过度干燥和加热j是为多元醇含量。另取试样25g,按“单月桂酸山梨醇酐酯(10042)”中方法测定山梨醇酐酯的含量。</p>
<p>相关化学品信息</p>	

[1-苯并\[b\]噻吩-3-基-2-溴乙基-1-酮](#) [2-丙烯酰胺与1-乙烯基-2-吡咯烷酮的聚合物](#) [26319-86-8](#) [26508-33-8](#) [26457-63-6](#) [甲基-\(3-异氰酸丙基\)二甲基硅烷](#) [双氟可龙](#) [4-\[3-\(二甲基氨基\)丙氧基\]苯甲醛](#) [丙基红](#) [1,3-二乙烯基-1,3-二甲基-1,3-二苯基二硅氧烷](#) [3,5-二羟基苯甲醛](#) [聚\(N-氧化-4或2-乙烯基吡啶\)](#) [2630-16-2](#) [甲氧甲酰基乙基三苯基溴化磷](#) [直接蓝2B](#) [醋酸铜](#) [硼氢化钾](#) [丙二醇甲醚](#) 547