

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.chemistry.cn](#)

CAS Number:60687-93-6 基本信息

中文名:	紫胶红; 虫胶, 假漆虫脂, 天然橡胶; 虫胶红色素; 紫胶色酸; 紫胶红色素; 紫胶红; 虫胶红、虫胶红色素
英文名:	LACCAIC ACID
别名:	c. i. 75450; c. i. naturalred25; laclare; NATURAL RED 25; LAC; LACCAIC ACID; LAC DYE; LACCAIC ACID (LAC)
分子结构:	
CAS登录号:	60687-93-6

物理化学性质

性质描述:	紫胶红(60687-93-6)的性状: 1. 虫胶红为5个组分的混合物, 系紫红色至鲜红色粉末。 2. 易溶于碱液, 微溶于水、乙醇、丙二醇, 且纯度越高, 在水中的溶解度越小。 3. 20℃时的溶解度为: 0.0335%(水), 0.916%(95%乙醇)。 4. 在酸性条件下对光、热稳定, 但色调随pH值不同而改变; 在pH值小于4.5时显橙黄色; pH值4.5~5.5时呈橙红色; pH值大于5.5时为紫红色; pH值大于12时褪色。 遇铜、铁等金属离子会产生沉淀。 5. 最大吸收波长488nm。 6. 大白鼠经口LD ₅₀ 1.8g/kg。
-------	--

CAS#60687-93-6化学试剂供应商(点击生产商链接可查看价格)

梯希爱(上海)化成工业发展有限公司 专业从事60687-93-6及其他化工产品的生产销售 800-988-0390

深圳迈瑞尔化学技术有限公司(代理ABCR) 紫胶红专业生产商、供应商, 技术力量雄厚 0755-86170099

萨恩化学技术(上海)有限公司 长期供应虫胶,假漆虫脂,天然橡胶等化学试剂, 欢迎垂询报价 021-58432009

阿凡达化学 生产销售虫胶红色素等化学产品, 欢迎订购 400-615-9918

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. 60687-93-6](#) 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>紫胶红(60687-93-6)的用途： 作为食品着色剂, 我国规定可用于果蔬汁类饮料、碳酸饮料、酒、果酱、调味酱和糖果, 最大使用量为0.50g/kg。</p> <p>食用红色素。酸性时呈橙色, 非常稳定, 最适用于不含蛋白质、淀粉的饮料、糖果、果冻类等(0.05%~0.2%)。对蛋白质、淀粉类染色呈紫色, 对馅芯染色良好(0.05%~0.3%)。洋火腿、香肠内部染紫红色, 为防止蛋白质染色时发黑, 可合用稳定剂(明矾、酒石酸钠、磷酸盐等), 添加量0.05%~0.4%。对植物蛋白添加量0.05%~0.4%。对调味番茄酱、草莓酱等添加量0.05%~0.2%。尚可用于糕点、饮料、面类等。</p>
紫胶红(60687-93-6)的制备方法:	<p>虫胶红系寄生于蝶形花科、梧桐科等植物上的小昆虫——紫胶虫的雌虫分泌物(紫胶原胶)中所含的红色素。主要产于云南、四川、台湾等地。将虫胶加工过程中去除杂质后的洗色废水与氯化钙反应, 经酸化、过滤、干燥而得。也可由虫尸经碾烂、萃取、精制而得。</p> <p>质量指标: (GB 4571-1996)</p> <p>干燥失重≤10%; 灼烧残渣≤0.5%; 饱和水溶液pH值3.0~4.0; 吸光度, 吸光度, $E^{0.01\%}_{0.5\text{cm}} 488\text{nm} \geq 0.65$; 砷(As)≤0.0002%; 铅(以Pb计)≤0.0005%; 重金属(以Pb计)≤0.003%。</p>
质量指标:	<p>从寄生于印度、泰国、缅甸、中国等地的豆科、桑科植物上的紫胶虫(Laccifer lacca)的雌虫所分泌的树脂状物质紫胶用稀碳酸钠水溶液萃取、精制而得。液态产品为含3%~5%紫胶酸的丙二醇溶液。粉末品80目100%通过。</p> <p>生产方法:</p> <p>虫胶红是寄生于蝶形花科、梧桐科等植物上的小昆虫——紫胶虫的雌虫分泌物(紫胶原胶)中所含的红色素。提取紫胶色素的原料有两种, 一是虫胶加工过程中的洗色废水, 二是虫尸。</p>
生产方法及其他:	<p>色水提取法:</p> <p>洗色废水用稀盐酸调整pH值至4.0~4.5, 静置4h后取上清液过滤, 滤液用稀碱液调pH=5.5~6.0, 按1000: 1.3加入饱和氯化钙溶液, 使形成紫胶色酸钙沉淀; 澄清8h后去上清液, 过滤得沉淀物, 在沉淀物中加入浓盐酸, 静置24h, 析出结晶; 过滤后用水洗至无酸, 烘干得成品紫胶红色素。</p> <p>虫尸提取法:</p> <p>将虫尸与适量的水充分碾烂, 再用4~5倍的水逆流萃取4~5次, 离心去渣, 在萃取液中加入少量的氢氧化钠和氯化钙溶液, 再加入稀盐酸, 慢慢将pH值调至2.1左右, 静置3~4h澄清后过滤; 滤液中加入浓硫酸至不再有色素结晶析出为止, 用0.147~0.12mm绢丝过滤, 滤液静置1~2d后析出色素结晶, 过滤并水洗3次, 在60℃下烘干, 粉碎过筛即得成品, 收率0.7%~0.8%。</p>
限量:	<p>GB 2760-96: 果蔬汁饮料类、碳酸饮料、配制酒、糖果、果酱、调味酱, 0.50g/kg。</p> <p>按日本规定, 可用于果汁、糖浆、乳酸饮料、番茄加工品、果酱、冷饮、胶姆糖、糖果、火腿、香肠、鱼糕、烘烤食品等。添加量0.05%~0.2%。</p> <p>毒性:</p> <p>LD₅₀ 1.8g/kg(大鼠, 经口)。</p> <p>鉴别试验:</p> <ol style="list-style-type: none">溶解性 难溶于水(0.03359/20g, 20℃), 微溶于95%乙醇(0.9169/20g), 易溶于碳酸氢钠、碳酸钠和氢氧化钠溶液。溶液性状 pH>6时, 易与碱金属之外的金属离子生成水不溶性的色淀。其溶液颜色随pH值变化而改变, pH<4时为橘黄色, 4.0~5.0时为橘红色, >5.0时为紫红色。

质量指标分析:

1. 吸光度

(1) pH3. 0缓冲液的制备 取0. 1mol/L邻苯二甲酸氢钾溶液50ml于100ml容量瓶中, 加0. 1mol/L盐酸溶液22. 3ml, 用水定容后摇匀。

(2) 测定 取试样0. 1g(称准至0. 0002g), 置于150ml烧杯中, 加1%碳酸钠溶液10ml, 搅匀, 待色素全部溶解后, 移入100ml %, 一量瓶中, 用少量水洗涤烧杯, 洗液并入容量瓶中, 再用水稀释至刻度, 摆匀。取该液10ml置于100ml容量瓶中, 用0. 1mol/L盐酸溶液调pH至3. 0左右, 用pH3. 0缓冲液稀释至刻度, 摆匀。取该液于0. 5cm比色皿中, 用分光光度计于490nm波长处测量吸光度。

2. 铅、砷、重金属 方法同“红花黄色素(17021)”。

安全性:

1. LD₅₀ 1. 8g/kg(大鼠, 经口)。

2. Ames试验: 阴性。

相关化学品信息

60755-05-7 他司美琼 奥沙拉秦钠 60882-70-4 L-鸟氨酸醋酸盐 2, 6-二硝基氯苯 2-氯乙基 硫异氰酸酯 6078-59-7 6016-57-5 60427-96-5 (R)-(-)-2-庚醇 胆固醇苯甲酸酯 1-(1, 1-二甲基庚基)-3, 5-二甲氧基苯 6035-58-1 6098-45-9 柠檬酸三钠 氧化硅 乙酰丙酮铈