



本PDF文件由

免费提供, 全部信息请点击[61789-97-7](#), 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.icchemistry.cn](#)

CAS Number:61789-97-7 基本信息

中文名:	牛、羊脂
英文名:	Beef Tallow
别名:	Beef Tallow
CAS登录号:	61789-97-7
EINECS登录号:	263-099-1

物理化学性质

性质描述:	<p>牛、羊脂(61789-97-7)的主要成分:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、由“各种脂肪酸酯组成”含量最多的是软脂酸、硬脂酸和十八碳一烯酸的酯。 2、21~27℃时为白色至近白色坚硬固体脂, 有显著的特殊气味, 稳定性远比猪油和未氢化的植物油强。 3、经碱炼、脱色、脱臭者, 54℃时呈浅黄色至无色液体, 无外来物质, 而仅经加热熔炼者, 可为澄清至浑浊状, 并可含有外来物质。
-------	---

CAS#61789-97-7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. 61789-97-7](#) 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>牛、羊脂(61789-97-7)的用途:</p> <p>本品用于制造肥皂、硬脂酸、甘油、脂肪醇、脂肪胺等。还用于涂层剂; 乳化剂; 成型助剂; 组织改进剂。</p>
生产方法及其他:	<p>牛、羊脂(61789-97-7)的制备方法:</p> <p>本品由牛或羊屠宰后迅速割取脂肪组织, 经加热熔炼所得称“熔炼脂”; 也可再经碱炼、脱色而得“碱炼脂”; 或再经脱臭而得“脱色脱臭脂”。</p>

相关化学品信息

[4-氯-1,2-二甲苯](#) [cis-苯甲酸-\[2-溴甲基-2-\(2,4-二氯苯基\)-1,3-二氧戊环-4-基\]甲酯](#) [颜料红188](#) [间二甲氨基苯甲醛](#) [草氨酸乙酯](#) [N-叔丁氧羰基-S-\(4-甲基苄基\)-L-半胱氨酸](#) [61791-44-4](#) [2,2-二乙氧基乙酰胺](#) [N,N-二甲苯胺](#) [Z,Z-3-己烯酸-3-己烯酯](#) [槲皮素](#) [邻羟基苯甲腈](#) [N-苄基氨基乙醛二乙基乙缩醛](#) [2,4-二溴苯甲酸](#) [61759-54-4](#) [四氯化碳](#) [三氯化铊](#) [sodium hypophosphite](#) 538