



本PDF文件由 www.ichemistry.cn 免费提供, 全部信息请点击[72869-69-3](http://www.ichemistry.cn), 若要查询其它化学品请登录[CAS号查询网](http://www.ichemistry.cn)

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:72869-69-3 基本信息

中文名:	杏仁油
英文名:	Apricot Kernel Oil
别名:	Persic oil
CAS登录号:	72869-69-3

物理化学性质

性质描述:	<p>杏仁油(72869-69-3)的性状:</p> <p>杏仁油有杏仁、樱桃香气, 味觉阈值0.4%, 呈甜的水果香气。略有涩味。</p> <p>主要成分为苯甲醛(可达95%)。</p> <p>不溶于甘油, 溶于水、乙醇、乙醚等。</p> <p>由</p>
-------	---

CAS#72869-69-3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. 72869-69-3](http://www.ichemistry.cn) 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>杏仁油(72869-69-3)的用途:</p> <p>GB 2760—2007规定为可用于食品的香料。美国年耗用量约2700kg。</p> <p>杏仁油在国内外化妆品应用的很广泛, 膏霜、奶蜜、香皂都用它做天然添加剂。它为产品增加了润肤和抗衰老效果, 也为产品增加了温馨的芳香。</p> <p>由</p>
生产方法及其他:	<p>杏仁油(72869-69-3)的来源:</p> <p>杏为蔷薇科李属落叶乔木Prunus armeniace的果实, 一般重30~100g, 原产于中国, 已有2500年栽培史, 主要分布于黄河流域, 西北、华北、东北各地均产。</p> <p>杏核内的种仁称杏仁, 扁形, 浅棕色, 大小如指甲, 分甜、苦两种, 甜杏仁亦称巴旦杏仁, 可炒食。苦杏仁中含苦杏仁苷, 经酶解后产生极毒的氢氰酸, 需完全炒热后方能食用。</p> <p>制法:</p> <p>由核仁提取掉部分油脂后, 用水蒸气蒸馏法提取, 并经特殊处理以除去氢氰酸。</p> <p>参考用量:</p> <p>FEMA(1994): 焙烤制品, 123~300mg/kg; 冷冻乳品, 100~400mg/kg; 无醇饮料, 130~150mg/kg; 软糖, 350~375mg/kg。</p> <p>安全性:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. GRAS(FEMA; CFR § 182. 40, 2006)。 2. PADI: 35.027mg(FEMA)。 <p>护肤功效:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 除了橄榄油可用于双手干燥的紧急护理外, 甜杏仁油也是可以软化修护指甲周围干皮非常好的保养品, 洗完澡或是修剪完指甲时, 用画圆的方式加以按摩滋润, 可以强化指甲并防止干皮周围变硬! 2. 富含矿物质、蛋白质及各种维他命, 是一种保养皮肤及滋润效果极佳的植物油, 适用于各种肤质。它能有效地减轻皮肤痒现象, 消除红肿、干燥和发炎。可刺激内分泌系统的脑下垂腺、胸腺和肾上腺, 促进细胞更新。

甜杏仁油能使肌肤恢复光滑柔细，如果长期使用可以有效地消除妊娠相遇。由于甜杏仁油极为温和，因此连婴儿都可以使用，此外对于运动过度引起之肌肉疼痛，若以甜杏仁油按摩可加强细胞带氧功能，消除疲劳与**碳酸**累积，具有镇痛及减轻刺激的作用。

3. 杏仁油的美发功效与方法

先把头发洗干净，擦干吹干后 慢慢一层一层的上杏仁油，很油哦，而且一定记得要等头发干了上。上好后，慢慢的按摩 5 分钟左右，拿个热的毛巾(不能拧太干，太湿了也不行)，包好头发后，带上浴帽，一定要带帽子，因为电热帽是布的，如果有水怕漏电什么的。就这样15分钟后， 拔掉插头以后，不要马上去掉帽子，因为里面还很热的，可以等它慢慢冷了，大概再过5分钟吧在就可以去洗了。洗过头发，等它干掉，效果非常好。

4. 杏仁油可防眼角皱纹

眼角纹，对付恼人的细纹、鱼尾纹或者眼部细纹，可以用两滴杏仁油加上少许芦荟胶拌匀后抹于细纹处，一旦涂上去就吸收了，马上看不出纹路(外出时不用洗掉可以直接上妆)。

烹饪指导：

甜杏仁核的油脂可用于烘烤及制做糕点。

存放：

使用不透光的玻璃瓶避光、避热放置。

1. 直接的光照和高温都会影响植物精油和基础油的质量。
2. 最敏感的是柠檬油和欧洲刺柏油，这两种油在密封的瓶内约可保存一年，为保证精油质量不变，可将其置于冰箱内冷藏。
3. 薄荷油、茴香油以及从植物木质部和花中提取的精油相当稳定不易变质。
4. 部分精油的特性类似于葡萄酒，即储存的年份愈长，油的质量愈佳。这类油包括檀香木油、玫瑰和茉莉花油。
5. 通常，未开盖的基础油可以保存两年以上。但一旦开封，空气会因此进入而产生氧化作用，致使油变质。
6. 延缓变质的手段可以在基础油中加入麦胚油或维他命E胶囊。
7. 基础油基本上除了可能有轻微坚果味外几乎没有什么味道。如果到期的基础油含有一股明显的气味产生，可以轻易地闻到。
8. 通常可以将不用的基础油放于冰箱内密封储存，这样可以缓慢其氧化作用。

由

相关化学品信息

[727-20-8](#) [721-47-1](#) [72435-63-3](#) [72156-60-6](#) [匹多莫德 杂质](#) [72028-62-7](#) [72691-29-3](#) [72934-20-4](#) [728864-70-8](#) [724418-70-6](#) [72601-96-8](#) [7261-70-3](#) [722446-58-4](#) [72318-55-9](#) [726122-84-5](#) 430

生成时间2021/3/10 20:18:09