



本PDF文件由 [www.ichemistry.cn](http://www.ichemistry.cn) 免费提供, 全部信息请点击[72968-50-4](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:72968-50-4 基本信息

中文名: 酸橙提取物

英文名: BITTER ORANGE

别名:

Orange, sour, extract;  
FEMA 2823;  
BITTER ORANGE;  
ORANGE OIL BITTER;  
ORANGE FLOWER ABSOLUTE;  
Orange, sour, ext.;  
CITRUS AURANTIUM AMARA (BITTER ORANGE) FLOWER EXTRACT;  
CITRUS AURANTIUM AMARA (BITTER ORANGE) PEEL EXTRACT

CAS登录号: 72968-50-4

EINECS登录号: 277-143-2

#### 物理化学性质

性质描述:

**苦橙油 (72968-50-4) 的性状:**  
橙黄或橙红色油状液体。  
呈酸橙特殊香气和芳香性苦味, 并有柑橘香、烤香和果香。  
会受光线的影响。  
醇溶液的**石蕊**试验呈中性。  
对强酸、强碱不稳定。  
易溶于水, 可与无水乙醇或等量的冰醋酸混溶, 可溶于**苯甲酸甲酯**、**邻苯二甲酸二甲酯**及非挥发性油和**矿物油**, 微溶于**丙二醇**, 不溶于**甘油**。特征性味觉阈值50m/kg。

CAS#72968-50-4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. 72968-50-4](http://www.ichemistry.cn) 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:

**苦橙油 (72968-50-4) 的用途:**  
GB 2760—2007: 食品用香料。主要用于清凉饮料、酒类、重油蛋糕、加香茶叶、糖果及增强甜橙风味等。  
美国苦橙皮油(冷榨品)年耗用量约4000kg。苦橙皮耗用量约1300t。

生产方法及其他:

**苦橙油 (72968-50-4) 的制法及来源:**  
由芸香科植物酸橙的成熟新鲜果皮用适宜的机械冷磨或压榨鲜果皮, 接着分离和浓缩, 使其净化, 得冷榨油。由冷榨所得的产品质量相差也很大, 然而比用水蒸气蒸馏获得的精油品质好得多。  
压榨后的果皮再用水蒸气蒸馏法提油。  
用真空蒸馏或用低标准强度乙醇冷萃可制得无萜或无倍半萜苦橙油。  
经冷榨而得的得率约占全果0.15%~0.4%。主要产于西印度、意大利、巴西和西班牙, 我国亦有少量生产。

#### 相关化学品信息

[\(Z,Z\)-9,12-十八二烯酸二聚物与二乙烯三胺的反应产物](#) [724455-76-9](#) [72082-36-1](#) [72018-24-7](#) [72442-34-3](#) [721412-54-0](#)  
[723-69-3](#) [72024-41-0](#) [723-68-2](#) [72962-09-5](#) [72273-60-0](#) [724696-70-2](#) [7280-81-1](#) [726-22-7](#) [3-氯-2-氟苯甲胺](#) 447

生成时间2021/1/13 8:07:56