

本PDF文件由

免费提供, 全部信息请点击[8001-22-7](#), 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:8001-22-7 基本信息

中文名:	大豆油; 豆油
英文名:	soya-bean oil
分子结构:	$\begin{array}{c} \text{CH}_2\text{O}-\text{COOR}_1 \\ \\ \text{CH}-\text{COOR}_2 \\ \\ \text{H}_2\text{C}-\text{COOR}_3 \end{array}$ <p>(R₁,R₂=亚麻油 R₃=油酸)</p>
CAS登录号:	8001-22-7
EINECS登录号:	232-274-4

物理化学性质

性质描述:	<p>大豆油的性状:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 大豆毛油的颜色因大豆种皮及大豆的品种不同而异。 2. 一般为淡黄、略绿、深褐色等。 3. 精炼过的大豆油为淡黄色。 4. 主要由各种脂肪酸酯组成, 含量最多的是亚油酸(48%~58%)和亚麻酸酯(19%~30%)。
-------	---

CAS#8001-22-7化学试剂供应商(点击生产商链接可查看价格)

 百灵威科技有限公司 专业从事8001-22-7及其他化工产品的生产销售 400-666-7788
 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. 8001-22-7](#) 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

	<p>豆油(8001-22-7)的用途:</p> <p>主要用于革加脂, 与革结合较牢, 不易析出。制备硫酸化油。制革用其他天然油脂见下表。</p> <p>制革用其他天然油脂:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 鹅油: 主要成分有棕榈酸、油酸、硬脂酸的单甘油酯(棕榈酸21.294, 硬脂酸3.8%, 油酸72.3%)。性状: 其常温为白色固体。相对密度(15℃/15℃)0.9227~0.9302, 皂化值191~198, 碘值66~73, 折射率(40℃)1.5598~1.4620, 熔点32~37℃。来源于鹅的脂肪。可用于革的加脂。 2. 蚕蛹油: 主要成分有硬脂酸、十八碳三烯酸、豆蔻酸和油酸的甘油酯(硬脂酸35%, 豆蔻脂酸20%, 棕榈酸4%, 油酸12%, 十八碳三烯酸27%)。性状: 常温时为黄色油状液体。相对密度(15℃/15℃)0.918~0.928, 碘值129.4~138, 皂化值190.6~195, 不皂化物1.6%~2.6%, 凝固点6~10℃, 折射率(20℃)1.4757。主要由蚕蛹蛋白分离制取, 用于皮革加脂。 3. 蛋黄: 主要成分有油酸、硬脂酸、棕榈酸的甘油酯(棕榈酸9.6%, 硬脂酸0.6%, 油酸81.8%), 少量的卵磷脂。性状: 其外观为黄色粉状, 具有一定的乳化力。相对密度(15℃/15℃)0.914~0.917, 碘值62~82, 皂化值184~198, 凝固点8~10℃。由禽蛋制取用于皮革加脂填充。 4. 棉子油: 主要成分有亚油酸、油酸和棕榈酸的甘油酯(亚油酸43.5%, 油酸33%, 硬脂酸2%, 棕榈酸21%, 豆
--	--

	<p>甾脂酸0.5%)。性状：其外观为棕色油状液体，含饱和酸较多，若加脂用量过多则革面易发生白花，属半干性油。平均相对分子质量275~289，相对密度(15℃/15℃) 0.923~0.925，折射率1.463~1.472，皂化值189~198，碘值99~113，凝固点-5~5℃。主要由棉籽榨取而得，用于皮革加脂。</p> <p>产品应用:</p> <p>5. 茶油：主要成分有油酸的甘油酯、皂素(油酸84%，亚油酸7.5%，硬脂酸0.8%，棕榈酸7.5%)。性状：常温下为黄色固体，22℃以上为液体，易乳化，革易吸收。平均相对分子质量280.5~287.6，相对密度(15℃/15℃)0.917~0.927，折射率(25℃) 1.468~1.470，皂化值188~195，碘值84~94，凝固点22℃。一般由茶籽制取而得，适于涂面油及配合加脂剂使用。</p> <p>6. 向日葵油：主要成分有棕榈酸、脂肪酸、花生酸、油酸、亚麻仁酸的甘油酯(回体酸占飞8%~9%，其中棕榈，酸46.6%~57%，硬脂酸24%~39.1%；液体酸占85%~90.6%，其中油酸32.1%~40.6%，亚油酸46%~55.4%)。性状：常温下为淡黄色油状液体。平均相对分子质量278~287.6，相对密度(15℃/15℃)0.917~0.927，折射率(40℃) 1.467 ~1.469，皂化值191~194，碘值112~135，凝固点6~10℃。由向日葵籽榨取而得。主要用于轻重革加脂和制取硫酸化油。</p> <p>7. 椰子油：主要成分有月桂酸、蔻酸、羊脂酸、油酸的甘油酯(月桂酸45%~51%，蔻酸16%~20%，羊脂酸6.0%~9.5%，羊脂酸4.5%~10.7%，棕榈酸4.3%~7.5%，油酸2%~10%)。性状：其外观为白色或淡黄色脂肪物。平均相对分子质量196~211，相对密度(15℃/15℃)0.916~0.917，折射率(40℃)1.4477~1.4497，皂化值253~268，碘值8~10，凝固点23~28℃。由椰子核肉制取而得。主要用于轻、重革加脂。</p> <p>8. 玉米油：主要成分有油酸甘油酯44.8%~45.4%，亚油酸甘油酯41%~48%，硬脂酸甘油酯3.5%~3.6%，棕榈酸甘油酯7.7%。性状：外观为淡黄色油状液体。相对密度(15℃/15℃)0.920~0.9284，折射率(15℃)1.4757~1.4770，皂化值188~193，碘值111~131，凝固点-10~-15℃。由玉米芯制取而得。主要用于轻、重革加脂。</p> <p>9. 糠油：主要成分有油酸甘油酯41%，亚油酸甘油酯36.7%，棕榈酸甘油酯12.3%，硬脂酸甘油酯1.8%。性状：其外观为黄绿色油状液体。平均相对分子质量289.3，皂化值183~192，折射率(20℃)1.4742，碘值100~108，凝固点-5~-10℃。由米糠制取而得。主要用于轻、重革加脂。</p>
生产方法及其他:	<p>豆油(8001-22-7)的制备方法： 一般是由大豆榨取而得。</p> <p>主要成分： 亚油酸、油酸和棕榈酸的甘油酯(亚油酸50%，油酸32%，硬脂酸4.2%，棕榈酸6.5%，花生油酸0.7%，亚麻油酸2.0%)。</p> <p>动植物形态： 大豆。一年生直立草本，高60-180cm。茎粗壮，密生褐色长硬毛。叶柄长，密生黄色长硬毛；托叶小，披针形；三出复叶，顶生小叶菱状卵形，长7-13cm，宽3-6cm，先端渐尖，基部宽楔形或圆形，两面均有白色长柔毛，侧生小叶较小，斜卵形；叶轴及小叶柄密生黄色长硬毛。总状花序腋生；苞片及小苞片披针形，有毛；花萼钏状，萼齿5，披针形，下面1齿最长，均密被白色长柔毛；花冠小，白色或淡紫色，稍较萼长；旗瓣先端微凹，翼瓣具1耳，龙骨瓣镰形；雄蕊10，二体；子房线形，被毛。荚果带状长圆形，略弯，下垂，黄绿色，密生黄色长硬毛。种子2-5颗，黄绿色或黑色，卵形至近球形，长约1cm。花期6-7月，果期8-10月。</p> <p>豆油的保存方式： 豆油除含有脂肪外，在加工过程中还带进一些非油物质，在未精炼的毛油中含有1%-3%的磷脂，0.7%-0.8%的甾醇类物质以及少量蛋白质和麦胚酚等物质，易引起酸败，所以豆油如未经水化除去杂质，是不宜长期贮藏的。另外，精制豆油在长期储存中，油色会由浅逐渐变深，原因可能与油脂的自动氧化有关，因此，豆油颜色变深时，便不宜再作长期储存。</p>
相关化学品信息	

[磷铁](#) [80916-90-1](#) [4,4'-氧代双苯磺酰肼](#) [805946-17-2](#) [苦杏仁油](#) [80623-34-3](#) [8057-53-2](#) [乙酸松油酯](#) [4,4'-\[1,3-亚苯基双偶氮\]双-](#)
[1,3-苯二胺](#) [喹啉黄](#) [80503-44-2](#) [苦橙花油](#) [802859-92-3](#) [805229-68-9](#) [N-甲基-N-亚硝基对甲苯磺酰胺](#) [亚麻酸](#) [氟化锌](#) [对羟基苯甲](#)
[酸](#) 479