



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](#)

## CAS Number:8002-03-7 基本信息

中文名: 花生油

英文名: peanut oil

CAS登录号: 8002-03-7

EINECS登录号: 232-296-4

## 物理化学性质

## 花生油(8002-03-7)的性状:

性质描述: 1. 有温和清香的淡黄色油，其外观为黄色油状液体，属半干性油。  
 2. 相对密度(15°C/15°C)0.934~0.958，碘值46~66，皂化值193~203，不皂化物<1%，凝固点28~48°C。21~27°C时为液体，2~4°C时固化成凝胶状组织。21~27°C应无有关的外来物质，低于21°C时可出现云雾状物。主要由各种脂肪酸酯组成，含量最多的是十八碳一烯酸酯(36%~72%)。

## 安全信息

安全说明: S24/25: 防止皮肤和眼睛接触。

## CAS#8002-03-7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8002-03-7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. 8002-03-7](#) 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

## 花生油(8002-03-7)的用途:

产品应用: 直接用于皮革加脂，制取硫酸化油。它可润肠通便。用于蛔虫性肠梗阻；外用穴位注射治肠炎，地图舌。可用作涂层剂；乳化剂；成型助剂；组织改进剂。

## 花生油(8002-03-7)的制备方法:

由花生仁经机械压榨或溶剂萃取后精制而成。

## 主要成分:

蓖麻酸、油酸和花生酸的甘油酯(油酸60%，亚油酸23%，硬脂酸5%，棕榈酸7%，花生酸3.6%)。

## 花生油的营养分析:

- 中国预防医学科学院经研究证实，花生油含锌量是色拉油、粟米油、菜籽油、豆油的许多倍。虽然补锌的途径很多，但油脂是人们日常必需的补充物，所以食用花生油特别适宜于大众补锌。
- 花生油中还含有多种抗衰老成分，有延缓脑功能衰老的作用。花生油还具有健脾润肺，解积食、驱脏虫的功效。
- 营养专家还在花生油中发现了3种有益于心脑血管的保健成分；白藜芦醇、单不饱和脂肪酸和β-谷固醇，实验证明，这几种物质是肿瘤类疾病的化学预防剂，也是降低血小板聚集、防治动脉硬化及心脑血管疾病的化学预防剂。
- 是中老年人理想的食用油脂之一，花生油中的胆碱，还可改善人脑的记忆力，延缓脑功能衰退。

## 国内花生油市场发展简况:

经历了2005年国内花生油市场价格逐月稳中有降的态势后，2006年上半年，国内花生油市场受成本支撑及国内食用油市场整体供大于求格局的双重影响，市场价格持续高位运行并小有波动?2006年，中国花生油的市场价格表现为一路上升之势，春节前(1-2月)花生油价格平稳于9200元/吨(均价)的价位，春节后(3-4月)花生油价格升高至9400元/吨。5-7月，花生油价格从9600-9800元/吨的价格上涨至10000-11000元。到了8-10月，国庆过后，花生

油市场价格涨至9800-10200元/吨。2006年11-12月，花生油市场价格推至12000-13000元/吨。

生产方法及其他：2007年以来，国内由于花生油原料偏少，花生油的库存量不足，加上一直以来花z油压榨成本居高不下，货源紧缺及成本因素等影响，全国各地的花生油市场价格出现了一度的上扬，使国内的食用油市场造成一定的波动，不过，在厂家，市场的协调努力下，并没有给市民造成大的影响。

#### 生油的产品特点：

花生油由20%饱和脂肪酸和80%的不饱和脂肪酸所组成，其中主要是油酸、亚油酸和棕榈酸，碘价约80~110，属于干性油，油色淡黄透明，有香味，是一种优质的烹调用油。根据国家标准GB 1534—2003《花生油》的规定，花生油按制作工艺可分为浸出花生油和压榨花生油。浸出花生油是经溶剂浸出制取的油，压榨花生油是用压榨方法制取的油。2004年我国开始执行食品安全市场准入制度，销售的各类花生油均应有QS标志。

#### 花生油的保管方式：

##### 一、花生油的贮藏特点

花生油在一般贮藏条件下，会发生自动氧化酸败的过程，其变化为：自动氧化过程与季节有关，如果开始贮藏在冬季，低温能有效地延缓脂酶和氧的作用，随着季节的变动、温度的上升，温度在15-30℃时，一方面由于解脂酶作用，使油脂水解，酸值增高，另一方面空气中氧的侵入，会促使油脂氧化形成氢过氧化物。

进入夏季室温和库罐温度超过30℃，如果存放于露天油罐或露天堆场，每天受到阳光的曝晒，在这种情况下，环境因子会促使油脂的氧化过程加速。特别是在阳光中在紫外线或金属催化剂的作用下，当超过50℃的辐射温度时，过氧化物和氢过氧化物，将进一步分解再经：分子重排成醛、酮，使贮藏的油脂酸败。

##### 二、花生油的贮藏措施

- (1) 温度：把花生油在低于15℃的温度下，充满容器密闭贮藏，否则解脂酶和氧将对油起作用，结果是酸值和过氧化值增高，要符合这种贮油条件；贮备油库要建于地下。因为在4米以下的地温，常年均在20℃以下。
- (2) 对长期贮藏的花生油，可添加0.2%的柠檬酸或抗坏血酸，以破坏金属离子的催化作用，延长贮藏期。国外出口的油中都添加这类物质，有的还添加抗氧化剂(如BHA、BHT、PG等)。

#### 相关化学品信息

[802888-23-9 1-丙炔基甘油醚](#) [80097-73-0 8062-00-8](#) [802047-20-7 波斯树脂](#) [戴氏合金](#) [801999-64-4 80028-67-7](#) [802571-06-8](#) [800401-70-1 80018-50-4](#) [804429-21-8 8011-87-8](#) [车前籽胶](#) [801-79-6 802607-27-8](#) [802282-83-3 80336-66-9](#) [807375-46-8](#) [803619-78-5 80657-17-6](#) [801167-09-9 8011-62-9](#) [\(3S-反式\)-3-氨基-4-甲基-2-氧代-1-氮杂环丁烷磺酸](#) [四甲基罗丹明-6-异硫氰酸酯](#) [802594-95-2 80314-96-1](#) [80987-78-6 807609-61-6](#)

生成时间2014-11-21 14:18:14