



本PDF文件由 爱化学 ichemistry.cn 免费提供, 全部信息请点击[8006-82-4](#), 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.ichemistry.cn](#)

CAS Number:8006-82-4 基本信息

中文名: 黑胡椒油

英文名: Black Pepper Oil

别名: PEPPER OIL, BLACK;
BLACK PEPPER OIL;
oil of black pepper;
oil of pepper;
Oil pepper black;
Oils, black pepper;
Pepper black oil;
Pepper oil

CAS登录号: 8006-82-4

物理化学性质


性质描述: 黑胡椒油 (8006-82-4) 的性状:
几乎无色至微带黄绿色挥发性精油, 具有胡椒所特有的香气和相对较淡的滋味, 无辣味。
旋光度 -1° ~ -23° 。
兼有一定防腐能力。
不溶于水, 溶于大多数非挥发性油、[矿物油](#)和[丙二醇](#), 微溶于[丙三醇](#)。

安全信息

安全说明: S16: 远离火源。
S26: 万一接触眼睛, 立即使用大量清水冲洗并送医诊治。
S36: 穿戴合适的防护服装。

危险类别码: R10: 易燃。

CAS#8006-82-4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8006-82-4及其他化工产品的生产销售 400-666-7788
将来试剂-打造最具性价比试剂品牌 黑胡椒油专业生产商、供应商, 技术力量雄厚 021-61552785
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. 8006-82-4](#) 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: 黑胡椒油 (8006-82-4) 的用途:
GB 2760-1996: 允许使用的食品用香料, 调味料。
主要用于香肠、汤类、沙司、肉类罐头和甜酒等。

生产方法及其他: 黑胡椒油 (8006-82-4) 的制法:
由胡椒科多年生藤木植物胡椒(Piperr nigrum)的未成熟浆果, 经自然发酵并干燥后再经水蒸气蒸馏而得。
得率1.0%~2.6%。主要产于印度、印度尼西亚、马来西亚、越南、斯里兰卡、马达加斯加等国, 我国亦产。

	质量指标 FCC, 1997	
	重金属 (以Pb计, GT-16-5)	阴性
	折射率 (n _D ²⁰)	1.479~1.488
	醇中溶解度 (OT-43)	1ml溶于3ml 95%乙醇
	相对密度 (d ₂₅ ²⁵)	0.864~0.884
	比旋光度 [α] _D ²⁰	-1° ~-23°
	质量指标分析:	
	比旋光度 取试样5g溶于2mol/L盐酸中后定容至100ml, 以此作为测定用试样液。	
	由	
相关化学品信息		
807360-55-0	氢氧化钠	甲紫
802023-53-6	806638-35-7	802893-74-9
802593-28-8	8021-99-6	80930-91-
2	80095-44-9	80143-52-1
80199-92-4	802254-39-3	802006-40-2
哈喽诺	423	

生成时间2021/8/1 16:20:17