



本PDF文件由 [爱化学 www.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; oilofblackpepper; oilofpepper; Oilpepperblack; Oils, blackpepper; Pepperblackoil; Pepperoil
CAS登录号:	8006-82-4

### 物理化学性质

性质描述:	<p>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、<a href="#">矿物油</a>和<a href="#">丙二醇</a>，微溶于丙三醇。</p>
-------	--

### 安全信息

安全说明:	<p>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。</p>
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:	<p>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。</p>
生产方法及其他:	<p>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。</p>

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% <u>乙醇</u>
相对密度( $d_{25}^{25}$ )	0.864~0.884
比旋光度[ $\alpha$ ]D <sup>20</sup>	-1° ~-23°
质量指标分析:	
比旋光度 取试样5g溶于2mol/L <u>盐酸</u> 中后定容至100ml, 以此作为测定用试样液。	
由	

## 相关化学品信息

<a href="#">807360-55-0</a>	<a href="#">氢氧化钠</a>	<a href="#">甲紫</a>	<a href="#">802023-53-6</a>	<a href="#">806638-35-7</a>	<a href="#">802893-74-9</a>	<a href="#">802593-28-8</a>	<a href="#">8021-99-6</a>	<a href="#">80930-91-2</a>

生成时间2021/8/1 16:20:17