



本PDF文件由

免费提供, 全部信息请点击[8007-80-5](#), 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:8007-80-5 基本信息

中文名:	桂皮油; 肉桂油
英文名:	Cinnamon oil
别名:	Cinnamon leaf oil
分子结构:	
CAS登录号:	8007-80-5
EINECS登录号:	283-479-0
FEMA登录号:	2258

物理化学性质

沸点:	194-234°C
折射率:	1.5339
闪点:	197°F
密度:	1.041
性质描述:	一种精油。由中国 肉桂 的皮、枝和叶经蒸汽蒸馏而得。黄色或黄棕色液体。露置空气中, 颜色变深, 质地变厚。有桂皮的特殊香气, 辛而甜。并有杀菌作用。密度1.050~1.065。折射率1.585~1.606 (20°C)。旋光度-1°~-6°。主要成分是 肉桂醛 , 含量一般是70~90, 最高可达95。并含有丁子香酚等。广泛用作饮料和食品的增香剂, 也用于配制化妆香精和皂用香精, 并用于医药上。参见肉桂油。

安全信息

安全说明:	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。
危险品标:	 H360Df : 有害物质
危险类别码:	R21: 与皮肤接触有害。 R43: 皮肤接触会产生过敏反应。 R36/37/38: 对眼睛、呼吸道和皮肤有刺激作用。

CAS#8007-80-5化学试剂供应商(点击生产商链接可查看价格)

将来试剂—打造最具性价比试剂品牌 专业从事8007-80-5及其他化工产品的生产销售 400-0066-400

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. 8007-80-5 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:	用于医药行业, 也用作食品增香剂。
	肉桂油(8007-80-5)的制备: 由桂醛(70%~90%)、 桂醇 、 乙酸 桂酯、 水杨醛 、丁香、酚、 香兰素 、 苯甲醛 、 肉桂酸 和 水杨酸 组成。以原产于我国广西、广东、云南、福建、湖南、江西、浙江等地的樟科常绿乔木中国肉桂树的树皮为原料, 用常压直接

生产方法及其他:	水蒸气蒸馏而得，得油率1%~2%。以160~180kg/m³的量装入蒸馏锅，蒸馏5h。第1~4h馏出液量为1L/(min·m³)，第5h时为1.2L/(min·m³)。馏出液经冷却后分离得精油，馏出水尚需复蒸回收溶有的少量精油。 质量指标： (GB 11958-89)：色状为淡黄色至红棕色液体；香气为具有中国肉桂油的特征香气；味觉为辛香和辣香；总醛量≥80%；酸值≤15；重金属(以Pb计)≤0.001%；相对密度d₂₅²⁵1.052~1.070；折射率n_D²⁰1.600~1.614；溶解度(20℃)为1mL试样溶于3mL70%(体积分数)乙醇。 限量： FEMA (mg/kg)：软饮料9.2；冷饮5.1；糖果130；焙烤食品3000。 安全性： 1. GRAS (FEMA；FDA， § 182.20， 2006)。 2. PADI：28.145mg (FEMA)。 参考用量： FEMA (1994)：含醇饮料，87~107mg/kg；焙烤制品，106~176mg/kg；胶姆糖，293~1166mg/kg；调味料，40~52mg/kg；冷冻乳品，181~216mg/kg；凝胶、布丁，118~139mg/kg；白葡萄酒，65~100mg/kg；硬糖，56~445mg/kg；肉制品，8.3~40mg/kg；无醇饮料，17~34.6mg/kg；加工蔬菜，1.56mg/kg；软糖35.5~71.5mg/kg。
	相关化学品信息
	古芸香胶 80557-12-6 807370-60-1 西曲溴胺 8044-50-6 801215-28-1 80704-43-4 804427-07-4 804449-49-8 803644-07-7 洋葱 (ALLIUM CEPA) 鳞茎提取物 802879-64-7 环庚基乙酸乙酯 802911-96-2 803650-01-3 806607-58-9 甘松油 8034-90-0 807262-14- 2 802919-00-2 807336-34-1 80997-94-0 80937-20-8 80568-69-0 801222-62-8 80018-29-7 801233-89-6 803647-50-9 焦糖色 页 蒿子油

生成时间2014-11-19 10:04:12