



本PDF文件由

免费提供, 全部信息请点击[8008-52-4](#), 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:8008-52-4 基本信息

中文名:	芫荽子油; 芫荽油
英文名:	Coriander Oil
别名:	Coriander Seeds Oil
CAS登录号:	8008-52-4

## 物理化学性质

性质描述:	<p><b>芫荽子油(8008-52-4)的主要成分:</b> 芫荽萜醇(60%~70%)、d-芳樟醇、d-<math>\alpha</math>-蒎烯(约5%)、对异丙基<b>甲苯</b>、<math>\beta</math>-蒎烯、d1-<math>\alpha</math>-蒎烯、<math>\beta</math>-蒎品烯、<math>\alpha</math>-松油醇、苧醇、癸醛、辛醛、<b>乙酸</b>香叶酯、<b>香叶醇</b>、<b>水芹烯</b>和樟脑等。</p> <p><b>性状:</b> 无色或淡黄色挥发性精油。具有芫荽所特有的香气和滋味, 近似于芳樟醇。几乎不溶于水, 溶于<b>乙醇</b>、<b>乙醚</b>、<b>冰醋酸</b>中。有一定防霉性能。</p>
-------	--

CAS#8008-52-4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8008-52-4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. 8008-52-4](#) 查看

若您在此化学品供应商, 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><b>芫荽子油(8008-52-4)的用途:</b> 我国GB 2760—96规定为允许使用的食用香料。主要用于硬糖、含醇饮料、泡菜、肉糜和调味料等。美国主要用于咖喱粉、肉、香肠。</p>
生产方法及其他:	<p><b>芫荽子油(8008-52-4)的制法:</b> 由伞形科一、二年生草本芫荽(亦称胡荽、香菜)的成熟果实, 干燥、破碎后经水蒸气蒸馏而得。得率约0.4%~1.1%。主要产于匈牙利和原苏联等东欧和中欧地区, 我国亦有少量。</p> <p><b>毒性:</b> LD<sub>50</sub>4130mg/kg(大鼠, 经口)。</p>

## 相关化学品信息

[80616-56-4](#) [802591-23-7](#) [80841-35-6](#) [806620-99-5](#) [衣兰油](#) [808769-56-4](#) [80251-31-6](#) [802284-45-3](#) [80945-69-3](#) [2-苯丙基丁酸酯](#) [巴柳氮](#) [808127-76-6](#) [限制性核酸内切酶 ECOR I](#) [802000-71-1](#) [80689-31-2](#) 434

生成时间2016-4-3 21:37:15