



本PDF文件由 [www.ichemistry.cn](http://www.ichemistry.cn) 免费提供, 全部信息请点击[8014-13-9](#), 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](http://www.ichemistry.cn)

#### CAS Number:8014-13-9 基本信息

中文名:	桔苳油
英文名:	Cumin Oil
别名:	Cumin Seed Oil
CAS登录号:	8014-13-9

#### 物理化学性质

性质描述:	<p>桔苳油(8014-13-9)的主要成分:  <a href="#">小茴香醛</a>(或称<a href="#">对异丙基苯甲醛</a>, 35%~63%), 二氢小茴香醛、桔苳醛、<a href="#">水芹醛</a>、<a href="#">松油醇</a>、<a href="#">小茴香醇</a>, 蒎品醇、蒎烯、百里香素和双戊烯等。</p> <p>性状:          无色或淡黄至褐色挥发性精油。具有强烈和几分不适意的桔苳特有辛香。几乎不溶于水, 较能溶于大多数非挥发性油和<a href="#">矿物油</a>, 易溶于<a href="#">乙醇</a>、<a href="#">乙醚</a>, 极易溶于<a href="#">甘油</a>和<a href="#">丙二醇</a>。</p>
-------	---

CAS#8014-13-9化学试剂供应商(点击生产商链接可查看价格)

供应商信息已更新, 请登录[爱化学 CAS No. 8014-13-9 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>桔苳油(8014-13-9)的用途:          GB 2760—96: 允许使用的食品用香料。印度咖喱粉的主要配料, 泡菜、肉糜和调味料等增香之用。美国多用于干酪、肉、汤和调味品。</p>
生产方法及其他:	<p>桔苳油(8014-13-9)的制法:          由伞形科植物桔苳(亦称“孜然芹”)的成熟果实经干燥破碎后用水蒸气蒸馏而得。得率2.4%~3.6%。主要产于中近东, 中国、摩洛哥和马耳他等地。</p> <p>毒性:          LD<sub>50</sub>2500mg/kg(大鼠, 经口)。</p> <p>含量分析:          准确称取试样约1g, 按醛类测定法(OT-6)测定。惟滴定前应于室温下静置30min。计算中的当量因子(e)取74.10。由此求得以桔苳醛计的醛含量。</p>

#### 相关化学品信息

[80388-04-1](#)   [80187-07-1](#)   [80473-64-9](#)   [N-\(4-马来酰亚胺丁酰基\)琥珀酰亚胺](#)   [807632-31-1](#)   [80018-50-4](#)   [滴·滴混](#)  
[剂](#)   [802048-46-0](#)   [8003-46-1](#)   [802326-65-4](#)   [双\(环戊二烯\)氯化铈氧化物](#)   [80930-72-9](#)   [808758-49-8](#)   [8007-59-8](#)   [805247-](#)  
[91-0](#)   447

生成时间2021/3/6 0:12:27