



本PDF文件由 爱化学 免费提供, 全部信息请点击[8024-06-4](#), 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:8024-06-4 基本信息

中文名:	香荚兰豆; 扁叶香果兰(VANILLA PLANIFOLIA)果; 塔希提香草兰(VANILLA TAHITENSIS)果; 香荚兰豆; 香荚兰豆浸膏
英文名:	VANILLA EXTRACT
别名:	FEMA 3106; VANILLA EXTRACT; VANILLA EXTRACT SINGLE FOLD; VANILLA PLANIFOLIA FRUIT; VANILLA TAHITENSIS FRUIT; Oils, vanilla; VANILLAOLEORESIN; VANILLABEANEXTRACT
CAS登录号:	8024-06-4

物理化学性质

性质描述:	香荚兰豆(8024-06-4)的性状: 芸香科多年生攀援性植物香荚兰(Vanillaplanifolia或V. lahitences)的豆荚, 长12~25cm, 宽约2.5cm。 干燥成品深褐色, 表面被白霜, 有带甜味的特殊香气。 其香味不单纯来自香草醛, 而系综合所致。 原产于墨西哥, 现马达加斯加、印度尼西亚和牙买加等国亦产。
-------	---

CAS#8024-06-4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. 8024-06-4](#) 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:	香荚兰豆(8024-06-4)的用途: 香辛料。 广泛用于冰淇淋、巧克力及饼干、糖果、布丁和蛋糕等。
生产方法及其他:	香荚兰豆(8024-06-4)的制法: 采取未成熟的绿色豆荚, 使之逐渐干燥并自然发酵(白天晒, 晚上用毯子包裹), 至变色、变软后再干燥, 常需时5~6个月, 在这期间即有白色粉状香草醛附于豆荚表面, 量越多, 则认为质越好。 限量 FEMA(mg/kg): 软饮料420; 冷饮600; 糖果490; 焙烤食品530; 布丁类630; 裱花蛋糕200~630; 糖浆10; 甜点裱花300。

相关化学品信息

[8024-48-4](#) [80615-54-9](#) [80099-81-6](#) [801181-89-5](#) [807267-05-6](#) [80809-38-7](#) [80441-57-2](#) [803648-75-1](#) [802906-23-6](#) [80394-98-5](#) [801989-45-7](#) [奥气油](#) [80-16-0](#) [802328-96-7](#) [802888-59-1](#) [80213-01-0](#) [80843-56-7](#) [80490-80-8](#) [古巴油](#) [80998-48-7](#) [802045-00-](#)

[7](#) [80697-93-4](#) [801189-93-5](#) [延通心](#) [80923-99-5](#) [80409-16-1](#) [8023-82-3](#) [805953-12-2](#) [卡那霉素碱](#) [803634-79-9](#)

生成时间2016-4-11 16:13:56