



本PDF文件由 [www.ichemistry.cn](http://www.ichemistry.cn) 免费提供, 全部信息请点击[84604-17-1](http://www.ichemistry.cn), 若要查询其它化学品请登录[CAS号查询网](http://www.ichemistry.cn)

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:84604-17-1 基本信息

中文名: 藏红花提取物;  
番红花提取物; 西红花提取物

英文名: Saffron extract

别名: Crocus extract

CAS登录号: 84604-17-1

#### 物理化学性质

**藏红花提取物(84604-17-1)的性状:**  
暗黄至红褐色粉末。有特殊香气, 略有苦味。含精油约0.3%。由**醋酸酐**可得菱形晶体, 熔点285℃, 溶于稀**氢氧化钠**溶液, 微溶于水及有机溶剂。在中性至碱性条件下耐热和耐光性良好, **酸性**下不稳定, 对蛋白质的染色性尚好。  
藏红花酸溶于水、**乙醇**和**丙二醇**, 不溶于油脂。藏红花素则难溶于水, 可溶于**乙醇**和**丙二醇**, 微溶于油脂。  
**主要成分:**  
藏红花酸和藏红花素。均属于类胡萝卜素。

CAS#84604-17-1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. 84604-17-1](http://www.ichemistry.cn) 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

**藏红花提取物(84604-17-1)的用途:**  
食用黄色素: GB 2760—2007: 食品用香料。按日本规定, 可用于糕点、果冻、糖果、面条、冷饮等中, 用量0.001%~0.2%。尚可用于香肠肠衣、人造奶油、起酥油、食品商标用色素配料等方面。

**藏红花提取物(84604-17-1)的制法:**  
鸢尾科多年生草本植物藏红花尚未盛开之际, 摘取雌蕊(其柱头及花柱), 用热灰或炭灰以约30℃温度干燥, 制成粉末。需15万~20万朵花制成1kg粉末。红色深并带光泽者为佳品。然后用不超过80%的乙醇浸提, 再回收乙醇并干燥而得。  
**参考用量:**  
FEMA(1994): 含醇饮料, 2~8mg/kg; 焙烤制品, 14.8~24.9mg/kg; 调味品, 64.8~84.8mg/kg; 冷饮, 12~18.9mg/kg; 硬糖, 6.9~8mg/kg; 无醇饮料, 5.6~11.3mg/kg; 软糖, 16.6~20mg/kg。  
**限量:**  
FEMA: 饮料, 1.3mg/kg; 焙烤制品, 10mg/kg; **酒精**饮料, 200mg/kg; 肉类, 260mg/kg。  
**安全性:**  
1. ADI作为食品配料使用(FAO/WHO, 1994)。  
2. LD<sub>50</sub>24g/kg(小鼠, 经口)。  
3. PADI: 3.661mg(FEMA)。  
4. 可安全用于一般食品(FDA, § 73.500, 2006)。

#### 相关化学品信息

[84540-72-7](#) [844885-34-3](#) [84596-41-8](#) [849470-61-7](#) [849478-04-2](#) [840521-76-8](#) [双\[3-羟基-4-\(2-羟基-3,5-二硝基苯基偶](#)

[氮\)-N-苯基-2-萘酰胺\]合铬酸氢](#) [84700-80-1](#) [844683-27-8](#) [84522-33-8](#) [849035-85-4](#) [84746-24-7](#) [84000-64-6](#) [84349-](#)  
[94-0](#) [84434-40-2](#) 480

生成时间2021/3/20 19:00:42