

肉桂酸

产品名称	肉桂酸
公司名称	远城科技销售部
价格	面议
规格参数	
公司地址	湖北省武汉市武昌区中山路496号
联系电话	027-68886445

产品详情

肉桂酸

英文名称：cinnamic acid

别名: 3-苯基-2-丙烯酸

产品类别: 酸类

分子式: C₉H₈O₂

分子量: 148.16

CAS编号: 140-10-3

理化性质: 白色结晶, 具有类似杏子甜酸气味. 几乎不溶于水, 溶于乙醇, 苯, 丙酮和精油中.

产品含量: 99%

相对密度(20): 1.245-1.280.

熔点(): 130 ~ 136

沸点: 300

干燥失重: 1.0%

灼烧残渣: 0.2%

砷(以As计,%): 0.5

铅(以pb计,%): 1.0

质量标准: 企业标准

包装规格: 25KG/包装

保质期: 24个月

天然存在: 在肉桂, 罗勒, 白千层, 苏和香脂, 秘鲁香脂, 可可叶中均有存在.

制备方法: 由肉桂醛催化氧化制取。

肉桂酸在香精香料中的应用:

1. 调制苹果、樱桃、可作为苹果香精、樱桃香精、水果香精、花香香精调和和使用。
2. 可作为芳香混合物, 用于香皂、香波、洗衣粉、日用化妆品中。
3. 肉桂酸本身就是一种香料, 具有很好的保香作用, 通常作为配香原料, 可使主香料的香气更加清香挥发。肉桂酸的各种酯(如甲、乙、丙、丁等)都可用作定香剂, 用于饮料、冷饮、糖果、酒类等食品。

肉桂酸在医药中的作用:

1. 用来制造“心可安”;
2. 用于合成治疗冠心病的重要药物乳酸可心定和心痛平;
3. 肉桂酸可以用于合成氯苯氨丁酸和肉桂苯哌嗪, 前者用于脊椎骨骼松弛剂和镇定剂, 后者用于脑血栓, 脑动脉硬化, 冠状动脉硬化等病症。局部麻醉剂、杀菌剂、止血药等。

肉桂酸在食品添加剂的应用:

1. 肉桂酸用微生物酶法合成L-苯丙氨酸, L-苯丙氨酸是重要的食品添加剂—甜味阿斯巴甜(Aspartame)的主要原料。
2. 作为配香原料, 也被用作香料中的定香剂, 可用饮料、冷饮、糖果、酒类等食品。
3. 肉桂酸还是辣椒素合成酶的一个组成部分—肉桂酸水解酶, 可以利用转基因培育高产辣椒素含量的辣椒优良品种, 必将大大提高辣椒品质, 从而有力推动辣椒产业化发展。
4. 利用肉桂酸的防霉防腐杀菌可应用于粮食、蔬菜、水果中的保鲜、防腐。
5. 还可用在葡萄酒中, 使其色泽光鲜。

肉桂酸在日化中的作用:

1. 酪氨酸酶是黑色素合成关键酶, 它启动了由酪氨酸转化为黑色素生物聚合体的级链反应。肉桂酸有抑制形成黑色酪氨酸酶的作用, 对紫外线有一定的隔绝作用, 能使褐斑变浅, 甚至消失, 是高级防晒霜中必不可少的成份之一;

2.肉桂酸具有很好的保香作用，通常作为配香原料，也被用作日化香精中的定香剂。

肉桂酸在工业中的作用：

肉桂酸可以作为镀锌的缓蚀剂，聚氯乙烯的热稳定剂，多氨基甲酸酯的交联剂，乙内酰的阻燃剂。

肉桂酸至今仍是负片型感光树脂最主要的合成原料。