

湖北正丁醇 1-丁醇 用作色谱分析试剂

产品名称	湖北正丁醇 1-丁醇 用作色谱分析试剂
公司名称	湖北泰合昌生物科技有限公司
价格	.00/件
规格参数	品牌:泰合昌 规格:200kg/桶 产地:湖北
公司地址	湖北省武汉市洪山区雄楚大街357号华瑞大厦1栋B单元1层109室（注册地址）
联系电话	18607169902 18607169902

产品详情

正丁醇又称1-丁醇、丁醇，是醇类的一种，每个分子拥有四个碳原子，其分子式为 $\text{CH}_3\text{CH}_2\text{CH}_2\text{CH}_2\text{OH}$ 。有三种同分异构体，分别是异丁醇、仲丁醇和叔丁醇。常温下为无色、有酒气味的液体，沸点117.7，密度（20）0.8109g/cm³，凝固点-89.0，闪点36~38，自燃点689F。折射率（n_{20D}）1.3993。20时在水中的溶解度为7.7%(重量)，水在正丁醇中溶解度为20.1%(重量)，与乙醇、乙醚及其他多种有机溶剂相混溶。蒸气与空气形成爆炸性混合物，爆炸极限3.7%~10.2%(体积分数)。正丁醇是生产增塑剂邻苯二甲酸二丁酯的原料，也用于制造丙烯酸丁酯、醋酸丁酯、乙二醇丁醚的溶剂。

【用途】用作色谱分析试剂，也用于有机合成等

【用途】丁醇是除草剂2，4-滴丁酯、丁草胺、吡氟禾草灵(稳杀得)和精吡氟禾草灵的中间体。

【用途】GB 2760—96规定为允许使用的食用香料。主要用于配制香蕉、奶油、威士忌和干酪等型香精。亦用作萃取用溶剂、色素稀释剂。

【用途】丁醇是我国《食品添加剂使用卫生标准》规定允许使用的食品香料，主要用于配制香蕉、奶油、威士忌和干酪等型食用香精。在糖果中使用量为34mg/kg；烘烤食品中32mg/kg；软饮料中12mg/kg；冷饮料中7.0mg/kg；稀奶油中4.0mg/kg；酒类1.0mg/kg。

【用途】正丁醇主要用于制造邻苯二甲酸、邻苯二甲酸二丁酯、脂肪族二元酸及磷酸的正丁酯类增塑剂，它们广泛用于各种塑料和橡胶制品中。也是有机合成中制丁醛、丁酸、乙酸丁酯、丁胺和乳酸丁酯等的原料。还是生产三聚氰胺树脂、丙烯酸、油脂、药物（如抗生素、激素和维生素）和香料的萃取剂，醇酸树脂涂料的添加剂等。又可用作有机染料和印刷油墨的溶剂，脱蜡剂。

【储存条件】

1.用铁桶包装，每桶160kg或200kg。应贮存在干燥、通风的仓库中，温度保持在35℃以下，仓库内防火防爆。上下装卸和运输时，防止猛烈撞击，并防止日晒雨淋。按易燃化学品规定贮运。

2.储存注意事项储存于阴凉、通风的库房。远离火种、热源。库温不宜超过37℃。保持容器密封。应与氧化剂、酸类等分开存放，切忌混储。采用防爆型照明、通风设施。禁止使用易产生火花的机械设备和工具。储区应备有泄漏应急处理设备和合适的收容材料。