

肉桂醛 CAS登录号：101-86-0

产品名称	肉桂醛 CAS登录号：101-86-0
公司名称	郑州天宇食品配料有限公司
价格	32.00/kg
规格参数	
公司地址	郑州万客来食品城南院东区1排28-1号
联系电话	0086-037168768390 13838081507

产品详情

产品说明：肉桂醛 cas登录号：101-86-0

中文名称：甲位己基桂醛 中文别名：-己基桂醛 英文名称：alpha-hexylcinnamaldehyde 分子式：c15h20o
分子量：216.32 einecs：202-983-3

桂醛 cinnamic aldehyde (cinnamaldehyde ; cinnamal)

别名：肉桂醛、rqa、苯丙烯醛编码 gb 17.012 ; femano.2286

性状：无色至淡黄色油状液体，具有强烈的肉桂气味。沸点120 (1.32kpa)、177.7 (13.17kpa)、246 (101.33kpa) (部分分解)，凝固点-75，折射率1.618~1.623，相对密度1.048~1.052。几乎不溶于水(1g可溶于700水中)，能溶于乙醇、乙醚、氯仿、油脂等。

有抑菌作用，浓度为 2.5×10^{-4} 时，对黄曲霉、黑曲霉、桔青霉、串珠镰刀菌、交连孢霉、白地霉、酵母，均有强烈的抑菌效果。

使用：防腐剂、香料。

1

使用注意事项(1)作为防腐剂主要用于苹果、柑桔等水果的贮藏期防腐，可将其制成乳液浸果，也可将其涂到包果纸上，利用肉桂醛的熏蒸性而起到防腐保鲜作用。包果纸含肉桂醛0.012~0.017mg/m²，这样的包果纸用于柑桔，贮藏后残留量；桔皮小于0.6mg/kg；桔肉小于0.3mg/kg。

(2)肉桂醛可作食品香料。

2 使用范围及使用量(1)我国《食品添加剂使用卫生标准》(gb 2920-1996)规定：可按生产需要适量用于水果保鲜，其残留量为0.3mg/kg以下。(2)美国香料生产者协会(feme)规定：最大使用量为：

软饮料, 9.0mg/kg, 冷饮, 7.7mg/kg, 调味品, 20mg/kg, 肉类, 60mg/kg, 糖果, 700mg/kg, 焙烤食品, 180mg/kg, 胶姆糖, 4900mg/kg。