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)、2 (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。

- . 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。