

# 香兰素，食品级高效食用香料，售后服务

产品名称	香兰素，食品级高效食用香料，售后服务
公司名称	河南省美钰化工有限公司
价格	189.00/千克
规格参数	品牌:国产 型号:食品级 产品规格:1*25
公司地址	河南省郑州市航海西路化工城
联系电话	0371-67868581 18638939250

## 产品详情

英文名称: vanillin

cas号: 121-33-5

分子式:  $C_8H_8O_3$

分子量: 152.15 ein

ecs号: 204-465-2

熔点  $81-83\text{ }^{\circ}\text{C}$ (lit.)

沸点  $170\text{ }^{\circ}\text{C}$ 15 mm hg(lit.)

密度 1.06

蒸气密度 5.3 (vs air)

香兰素

蒸气压  $>0.01\text{ mm hg}$  (  $25\text{ }^{\circ}\text{C}$  )

闪点  $147\text{ }^{\circ}\text{C}$

溶解度 methanol: 0.1 g/ml, clear

水溶解性 10 g/l (  $25\text{ }^{\circ}\text{C}$  )

敏感性 air & light sensitive merck 14,9932 brn 472792

外观白色或微黄色结晶，具有香荚兰香气及浓郁

的奶香，为香料工业中大的品种，是人们普遍喜爱的奶油香草香精的主要成份。其用途十分广泛，如在食品、日化、烟草工业中作为香原料、矫味剂或定香剂，其中饮料、糖果、糕点、饼干、面包和炒货等食品用量居多。目前还没有相关报道说香兰素对人体有害。乙基香兰素为白色至微黄色针状结晶或结晶性粉末，类似香荚兰豆香气，香气较甲基香兰素更浓。属广谱型香料，是当今世界上重要的合成香料之一，是食品添加剂行业中不可缺少的重要原料，其香气是香兰素的3-4倍，具有浓郁的香荚兰豆香气，且留香持久。广泛用于食品、巧克力、冰淇淋、饮料以及日用化妆品中起增香和定香作用。另外乙基香兰素还可做饲料的添加剂、电镀行业的增亮剂，制药行业的中间体。作用与用途 香兰素是重要的食用香料之一，是食用调香剂，具有香荚兰豆香气及浓欲的奶香，是食品添加剂行业中不可缺少的重要原料，广泛运用在各种需要增加奶香气息的调香食品中，

如蛋糕、冷饮、巧克力、糖果、饼干、方便面、面包以及烟草、调香酒类、牙膏、肥皂、香水化妆品、

冰淇淋、饮料以及日用化妆品中起增香和定香作用。还可用于香皂、牙膏、香水、橡胶、塑料、医药品。符合fcciv标准。含量分析方法一：用紫外吸收分光光度法分析(参见gt-29)。标准溶液的制备 准确称取药用参比标准香兰素约100mg，放入—250ml容量瓶中，用甲醇定容，混合。取该溶液2.0ml，放入—100ml容量瓶中，用甲醇定容后混匀。试样液的制备 准确称取试样约100mg，制备方法与上述标准溶液的制备相同。操作 取上述各溶液分别放入—1cm石英池中，在大吸收波长约308nm处测定吸光度。按下式计算试样中香兰素(c<sub>8</sub>h<sub>8</sub>o<sub>3</sub>)的含量(x)(mg)： $x=12.5c(au/as)$  式中 c——标准溶液中香兰素的浓度，μg/ml； au——试样液的吸光度； as——标准溶液的吸光度。方法二：按气相色谱法(gt-10-4)中用非极性柱方法测定。化学性质 白色针状结晶。有芳香气味。溶于125倍的水、20倍的乙二醇及2倍的95%乙醇，溶于氯仿。