

# 二氢香豆素 119-84-6 化妆品香精 调制奶油

产品名称	二氢香豆素 119-84-6 化妆品香精 调制奶油
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	10.00/千克
规格参数	品牌:吉业升 型号:工业级 品级:优等品
公司地址	武汉市硚口区长丰乡长丰村汇丰企业天地14幢5层3号-88
联系电话	18040559409 18040559409

## 产品详情

【中文名称】二氢香豆素；1，2-苯并二氢吡喃酮

【英文名称】dihydrocoumarin;Tonkamel;Melilotine

【结构或分子式】

分子结构：

苯环及羰基C、O原子均以sp<sup>2</sup>杂化轨道形成 键。其它C、O原子均以sp<sup>3</sup>杂化轨道形成 键。

【相对分子量或原子量】148.17

【密度】1.169 ( 18 )

【熔点 ( )】25

【沸点 ( )】272

【闪点 ( )】130

【折射率】1.5563

【毒性LD<sub>50</sub>(mg/kg)】

大鼠经口1460

## 【性状】

无色或浅黄色粘稠液体，或片状结晶，室温下有香豆素香气，高温时有硝基苯气味，有辣味。

## 【溶解情况】

微溶于水，溶于乙醇。二氢香豆素（化学式： $C_9H_{10}O$ ）是一种有机化合物，具有芳香族性质。在食品工业中，二氢香豆素主要用作食品香料。以下是二氢香豆素在食品上的主要用途：

用于食品，也用作香豆素的代用品，用作化妆品用香精；调制奶油、椰子、肉桂香型香精；也用作烟用香精

食品香料：二氢香豆素具有特殊的香气，类似于香草、甜香、花香等，可以用于调制食品香精，如糖果、糕点、饮料、冰淇淋等。

食品添加剂：二氢香豆素可以作为食品添加剂