

苦杏仁油 压榨萃取苦杏仁苷含量

产品名称	苦杏仁油 压榨萃取苦杏仁苷含量
公司名称	吉安市国光香料厂
价格	.00/件
规格参数	品牌:国光香料 外观:澄清油状液体 产地:江西
公司地址	吉安市吉州区工业园
联系电话	0796-8286667 18607064978

产品详情

苦杏仁为蔷薇科植物杏属杏(*Armeniaca Valgaris Lam.*)、野杏(*Armeniaca Valgaris Lam.*)和山杏(*Armeniaca Sibirica(L.) Lam.*)的干燥成熟种子。具降气止咳、平喘、润肠通便的作用,是常用中药。其富含蛋白质、脂肪油,营养丰富。从中提取的苦杏仁油(脂肪油)气味清香,具有苦杏仁的特有香味。苦杏仁油属于不干性油,在-10℃时仍保持澄清,-20℃时才能凝固,可作护肤化妆的原料、精密仪器的润滑油、医药工业用油、gaoji涂料等,并且是上好的食用油。苦杏仁油中富含多不饱和脂肪酸(PUFA),总含量大于90%。据报道,苦杏仁油中含有棕榈酸、硬脂酸、油酸、亚油酸、 γ -亚麻酸等,尤其是油酸、亚油酸含量颇高。

熔点: -26

沸点: 179

闪点: 62 (CC); 73.9 (OC)

饱和蒸气压: 0.13kPa (26℃)

折射率: 1.5455

引燃温度(℃): 192

溶解性: 微溶于水,可混溶于乙醇、yimi、苯、氯仿。