

特别供应肉桂酸 桂皮酸 其他

产品名称	特别供应肉桂酸 桂皮酸 其他
公司名称	江西省吉水药用油提炼厂
价格	面议
规格参数	品牌:其他 含量:99 (%)
公司地址	江西省吉安市吉水县工业区二区三号
联系电话	13979689076 13879602716

产品详情

【中文名称】肉桂酸；桂皮酸；桂酸

【英文名称】cinnamic acid； -phenylacrylic acid

【cas no.】140-10-3

【性状】白色至淡黄色粉末。微有桂皮香气。

【溶解性】溶于乙醇、甲醇、石油醚、氯仿，易溶于苯、乙醚、丙酮、冰醋酸、二硫化碳及油类，微溶于水。

【溶解情况】1克能溶于2l水中（25℃），在热水中溶于6ml乙醇中，可以任意比例溶于苯、丙酮、乙醚、冰乙酸、二硫化碳等溶剂中。

【密度】1.245

【熔点 ()】133

【沸点 ()】300

香精香料中的应用

1. 调制苹果、樱桃、可作为苹果香精、樱桃香精、水果香精、花香香精调和使用。
2. 可作为芳香混合物，用于香皂、香波、洗衣粉、日用化妆品中。
3. 有抑制形成黑色酪氨酸酶的作用，对紫外线有一定的隔绝作用，能使褐斑变浅、甚至消失，是高级防晒霜中必不可少的成分之一。
4. 肉桂酸本身就是一种香料，具有很好的保香作用，通常作为配香原料，可使主香料的香气更加清香挥发。肉桂酸的各种酯（如甲、乙、丙、丁等）都可用作定香剂，用于饮料、冷饮、糖果、酒类等食品。

本段食品添加剂的应用

1. 肉桂酸用微生物酶法合成L-苯丙氨酸。L-苯丙氨酸是重要的食品添加剂—甜味阿斯巴甜（aspartame）的主要原料。
2. 英国联合利华取得了世界知识产权组织专利pctint. appl. wo01 87, 080(2001, 11.22) 该文介绍肉桂酸和巴氏杀菌助剂组成，具有很强的杀菌、防腐作用。
3. 肉桂酸还是辣椒素合成酶的一个组成部分—肉桂酸水解酶，可以利用转基因培育高产辣椒素含量的辣椒优良品种，必将大大提高辣椒品质，从而有力推动辣椒产业化发展。

4.利用肉桂酸的防霉防腐杀菌可应用于粮食、蔬菜、水果中的保鲜、防腐。

5.还可用在葡萄酒中，使其色泽光鲜。

6.肉桂酸具有很强的兴奋作用，可广泛直接添加于一切食品中。

本产品的品牌是其他，含量是99（%）