

# 香兰素 CAS : 121-33-5

产品名称	香兰素 CAS : 121-33-5
公司名称	佛山晟熠生物科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	佛山市顺德区容桂红星居委会文海西路16号龙光尚街大厦2座925号（注册地址）
联系电话	18024945277

## 产品详情

### 香兰素

CAS : 121-33-5

外文名称 : Vanillin

分子式: C<sub>8</sub>H<sub>8</sub>O<sub>3</sub>

分子量: 152.14732

中文别名 :

香兰素,3-甲氧基-4-羟基苯甲醛,香草醛,4-羟基-3-甲氧基苯甲醛,香荚兰醛,香荚兰素,香兰醛,凡尼林

标准 : 国标

天然/合成 : 合成

级别 : 食品级

含量 : 99%

外观 : 白色粉状

包装 : 25KG/纸板桶 可拆分

类别： 天然食品

行业： 食品

领域： 调香

制作方法： 将 [N,N-二甲基苯胺](#) 用 [盐酸](#) 酸化成 [香兰素盐](#)，用[亚硝酸钠](#)硝化 掉得对亚硝基-N，N-二甲苯胺盐酸盐。将其与[愈创木酚](#)、[甲醛](#) 在41-43 缩合。然后用 [苯](#)萃取。

第一次蒸馏，用苯[重结晶](#)，再进行第二次蒸馏，用水重结晶。50 干燥得成品。

亚硫酸纸浆废液中，含有梓柏醇结构单位的木质素磺酸盐，在碱性条件下氧化，然后水解可得到香草醛。

下延产品： 蛋糕、冷饮、巧克力、糖果

运用：

- 1.具有香荚兰豆香气及浓郁的奶香，是食品添加剂行业中不可缺少的重要原料，用作各种需要增加奶香气息的调香食品中
- 2、是获取粉香、豆香的好香料。常作粉底香用。可广用于几乎所有香型，如紫罗兰、草兰、葵花、东方香型中。能和洋茉莉醛、异丁香酚苯醚、[香豆素](#)、麝香等合用兼作是定香、修饰剂与和合剂，也可用于掩盖不良气息。
- 3、GB27602011规定为允许使用的食用香料。广泛用于配制香草、巧克力、奶油等型香精，用量可达25%—30%，或直接用于饼干、糕点，用量0.1%—0.4%，冷饮0.01%—0.3%，糖果0.2%—0.8%，尤其是含乳制品。中国《食品安全国家标准食品添加剂使用规定》GB2760—2011中指出“凡使用范围涵盖0至6个月婴幼儿配方食品不得添加任何食用香料”。
- 4、用于分析化学，检验蛋白质氮杂茛、单宁酸。
- 5、用作有机分析标准[试剂](#)。

用法用量： 使用限量：FEMA(mg/kg)：软饮料63；冷饮95；糖果200；焙烤食品220；布丁类120；胶姆糖270；巧克力970；裱花层150；人造奶油0.20；糖浆330~20000。按FAO/WHO规定：用于方便食品的罐头婴儿食品和谷类食品的最高允许用量为70mg/kg(1992)。