肉桂醇 厂家原料

产品名称	肉桂醇 厂家原料
公司名称	麻城市进鑫生物科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	用途:香精香料 产地:麻城市 咨询:18271582018
公司地址	麻城经济开发区荣新世纪锦城3幢一单元2楼201室（注册地址）
联系电话	18271582018

产品详情

肉桂醇

中文名称: 肉桂醇 反式

中文同义词:3-苯基-2-丙烯-1-醇;苯丙烯醇;桂皮醇;肉桂醇;beta-苯丙烯醇;桂皮醇 ; β -苯丙烯醇;TRANS-肉桂醇

英文名称: Cinnamyl alcohol

CAS号 : 104-54-1

分子式: C9H10O

分子量: 134.18

EINECS号: 203-212-3

熔点 30-33 ° C(lit.)

沸点 250 ° C(lit.)

密度 1.044 g/mL at 25 ° C(lit.)

蒸气密度 4.6 (vs air)

蒸气压 <0.01 mm Hg (25 ° C)

FEMA 2294

折射率 1.5819

闪点 >230 ° F

储存条件 2-8 ° C

水溶解性 1.8 g/L (20 ° C)

用途 ：GB 2760-96规定为暂时允许使用的食用香料。主要用于杏、桃、树莓、李等型香精。

用途 ：广泛用于配制花香型香精、化妆品香精和皂用香精，也用作定香剂。

用途 ：桂醇是我国《食品添加剂使用卫生标准》规定暂时允许使用的食品香料，主要用于配制草莓、柠檬、杏、桃等水果型食用香精和白兰地酒用香精。在口香糖中使用量为720mg/kg；烘烤食品中33mg/kg；糖果中17mg/kg；软饮料中8.8mg/kg；冷饮中8.7mg/kg；酒类5.0mg/kg。

用途 ：香料；定香剂；防腐剂；脱臭剂。

用途 ：有温和、持久而舒适的香气，香味优雅，且有定香力，应用于化妆品、香精及香皂香精中。常与苯乙醛共用，是调制洋水仙香精、玫瑰香精等不可缺少的香料。