

专业生产肉桂醛104-55-2厂家直销香精香料高含量99%

产品名称	专业生产肉桂醛104-55-2厂家直销香精香料高含量99%
公司名称	温州守诚化工科技有限公司
价格	32.00/kg
规格参数	名称:肉桂醛 含量:99% cas:104-55-2
公司地址	浙江省温州市鹿城区南浦住宅区春晖路149号第二层西首
联系电话	13100700109

产品详情

肉桂醛

化学名称： -苯丙烯醛

中文别名：桂醛，桂皮醛

英文名：Cinnamic aldehyde

CAS号：104-55-2

EINECS登录号:203-213-9

分子式:C₉H₈O

结构简式:C₆H₅CHCHCHO

含量：99%

密度: 1.046-1.052

熔点():-7.5 。

折光率(20): 1.619-1.623

比重(25/25):1.046-1.050

酸值: 1.0%

沸点(): 253(常压)

外观:无色或淡黄色液体

香气:有强烈的桂皮油和肉桂油的香气,温和的辛香气息,不应有辣味,香气强烈持久。桂醛较桂醇香气清强。

溶解性:难溶于水、甘油和石油醚,易溶于醇和醚。能随水蒸气挥发。

稳定性:在强酸性或者强碱性介质中不稳定,易导致变色,在空气中易氧化。

肉桂醛通常称为桂醛,天然存在于斯里兰卡肉桂油、桂皮油、藿香油、风信子油和玫瑰油等精油中。桂醛有顺式和反式两种异构体,现商用的桂醛,无论是天然的或者是合成的桂醛,都是反式体。

应用:肉桂醛为GB2760-2011规定的允许使用的食品用合成香料,可用于制备肉类、调味品、口腔护理用品、口香糖、糖果用香精。具有抑菌作用,可作为天然食品防腐剂添加到水产品、肉制品等中。

肉桂醛的应用范围越来越广泛,应用领域不断延伸。在香料、制药、日用化学品、饲料、造纸及食品加工等方面都有广泛应用,同时也是重要的有机合成中间体。

储运条件:库房低温,通风,干燥;防火;与氧化剂,食品原料分开存放。