

本PDF文件由

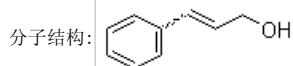
免费提供, 全部信息请点击[104-54-1](#), 若要查询其它化学品请登录[CAS号查询网](#)如果您觉得本站对您的学习工作有帮助, 请与您的朋友一起分享:) [爱化学www.icchemistry.cn](#)

CAS Number:104-54-1 基本信息

中文名: 肉桂醇;
beta-苯丙烯醇

英文名: Cinnamyl alcohol

别名: 3-Phenyl-2-propene-1-ol

分子式: C₉H₁₀O

分子量: 134.18

CAS登录号: 104-54-1

EINECS登录号: 203-212-3

FEMA登录号: 2294

物理化学性质

熔点: 31-35°C

沸点: 258°C

水溶性: 1.8g/L (20°C)

折射率: 1.5819

闪点: 126°C

密度: 1.044

性质描述: 密度1.044, 熔点31-35°C, 沸点258°C, 折射率1.5819, 闪点126°C, [水溶性](#)1.8g/L (20°C)

安全信息

S24: 避免接触皮肤。

安全说明: S26: 万一接触眼睛, 立即使用大量清水冲洗并送医诊治。

S37/39: 使用合适的手套和防护眼镜或者面罩。

危险品标:

H314: 造成严重皮肤灼伤和眼损伤。

危险类别码: R22: 吞咽有害。

R36: 刺激眼睛。

R43: 皮肤接触会产生过敏反应。

CAS#104-54-1化学试剂供应商(点击生产商链接可查看价格)

百利威科技有限公司 专业从事104-54-1及其他化工产品的生产销售 400-666-7788

阿法埃莎 (Alfa Aesar) 肉桂醇专业生产商、供应商, 技术力量雄厚 800-810-6000/400-610-6006

梯希爱 (上海) 化成工业发展有限公司 长期供应beta-苯丙烯醇等化学试剂, 欢迎垂询报价 800-988-0390

深圳迈瑞尔化学技术有限公司 (代理ABCR) 生产销售C9H10O等化学产品, 欢迎订购 0755-86170099

萨恩化学技术 (上海) 有限公司 是以Cinnamyl alcohol为主的化工企业, 实力雄厚 021-58432009

阿达玛斯试剂 本公司长期提供3-Phenyl-2-propene-1-ol等化工产品 400-111-6333

 Acros Organics 是104-54-1等化学品的生产制造商 +32 14/57.52.11

阿凡达化学 专业生产和销售肉桂醇, 值得信赖 400-615-9918

 Sigma-Aldrich 专业从事beta-苯丙烯醇及其他化工产品的生产销售 800-736-3690

供应商信息已更新且供应商的链接失效, 请登录爱化学 [CAS No. 104-54-1 查看](#)

若您在此化学品供应商, 请按照[化工产品收录](#)说明进行免费添加

其他信息

肉桂醇(104-54-1)的用途:

有温和、持久而舒适的香气, 香味优雅, 且有定香力主要用于配制草莓、柠檬、杏、桃等水果型食用香精和白

产品应用: 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。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。

该信息来源于

肉桂醇(104-54-1)的制备:

是将苏合香脂在氢氧化钠溶液中加热皂化, 经萃取、减压蒸馏而得成品。也可用异丙烯基铝、丁醇铝或苯醇铝还原桂醛制得桂醇。

1、桂醛还原法:

在1份质量的苯醇中加入0.01份铝屑, 加热至60℃反应放出氢气, 温度升高至180℃, 至停止放出氢气为止。苯醇铝溶液经冷却、过滤后加入到苯醇和桂醛的混合物(质量1:1)中。在0.0027MPa的条件下加热至沸, 在80℃和回流比3~4下蒸出反应生成的苯甲醛, 同时补加苯醇。直到蒸出理论量95%的苯甲醛后停止加料, 并蒸出剩余的苯醇, 然后蒸出肉桂醇粗品。再经减压精馏, 收集117℃(7kPa)馏分, 即为产品。

2、苏合香脂皂化法:

桂醇以桂酸桂酯的形式天然存在于秘鲁香脂、安息香脂和苏合香脂中。将苏合香脂在10%的氢氧化钠溶液中加热皂化5h, 再用乙醚萃取出水解产物桂醇, 最后经减压蒸馏提纯而得成品。

限量:

生产方法及其他: 1. FEMA(mg/kg): 软饮料8.8; 冷饮8.7; 糖果17; 焙烤食品33; 布丁类22; 胶姆糖720; 酒类5.0。
2. 适度为限(FDA § 172.515, 2000)。

鉴别试验:

取试样3滴或0.2g, 加5%高锰酸钾液5ml及稀硫酸试液(TS-241)1ml, 即产生肉桂醛香味。

含量分析:

按总含醇量测定法(OT-5)测定。用于皂化的乙酰化醇量取1g, 计算中的当量因子(e)取67.09。或按67-10-4中用非极性柱方法测定。

质量指标分析:

醛含量(以桂醛计): 按醛和酮测定法(OT-7)中方法一测定。所取试样量为5g。计算中的当量因子(e)取66.08。或按67-10-4中用非极性柱方法测定。

该信息来源于

相关化学品信息

[106733-81-7](#) [105394-85-2](#) [103223-35-4](#) [105394-84-1](#) [三甲基乙烯基溴化铵](#) [2-羟甲基-3-甲基-4-\(2,2,2-三氟乙氧基\)吡啶](#) [104865-88-5](#) [叔丁基二甲基硅氧烷基乙醚](#) [109123-79-7](#) [10529-44-9](#) [107465-03-2](#) [100482-30-2](#) [丙位庚内酯](#) [103825-20-3](#) [103456-37-7](#) [乙酰丙酮](#) [钨](#) [十二烷基苯](#) [氯磷酸二苯酯](#)