



本PDF文件由

免费提供, 全部信息请点击[8007-08-7](#), 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.ichemistry.cn](#)

CAS Number:8007-08-7 基本信息

中文名:	姜油; 生姜油
英文名:	Ginger oil
别名:	Ginger oil
CAS登录号:	8007-08-7
FEMA登录号:	2522

物理化学性质

沸点:	254°C
折射率:	1.488
闪点:	150°F
密度:	0.871

CAS#8007-08-7化学试剂供应商(点击生产商链接可查看价格)



百灵威科技有限公司 专业从事8007-08-7及其他化工产品的生产销售 400-666-7788

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. 8007-08-7](#) 查看若您是此化学品供应商, 请按照[化工产品收录](#)说明进行免费添加

其他信息

产品应用:	生姜油(8007-08-7)的用途: 本品可用于调配食品香精, 主要用于蛋糕、曲奇饼干、含醇冷饮、碳酸饮料的增香以及配制菠萝、草莓和薄荷等香型食用香精。使用量在烘烤食品中47mg/kg; 冷饮中20mg/kg; 饮料中17mg/kg; 糖果中14mg/kg; 调味料中13mg/kg; 肉类中12mg/kg。在某些化妆品、香皂香精中也可少量使用。 只需轻轻,
生产方法及其他:	生姜油(8007-08-7)的制备方法: 由姜醇、龙脑、柠檬醛、甲基庚烯酮、姜酮、姜烯酚(Shogaol)、姜烯、水芹烯、壬醛等组成。 以原产于牙买加、印度和我国等地的姜科多年生宿根草本植物姜的根茎为原料, 经干燥、磨碎和水蒸气蒸馏而得, 得油率约为1.5%~3.0%。也可用冷磨或冷榨法提取, 得油率为0.27%~0.33%, 且质量优于蒸馏法。 质量指标(GB 8318-87): 色状为淡黄色至黄色液体; 香气为具有生姜某些特征香气; 酸值≤ 20; 砷(以As计)$\leq 0.0002\%$; 重金属(以Pb计)$\leq 0.001\%$; 相对密度$d_{25}^{25} 0.870 \sim 0.882$; 折射率$n_D^{20} 1.488 \sim 1.494$; 比旋光度$a_D^{20} -28^\circ \sim -45^\circ$。 限量: FEMA: 饮料, 17mg/kg; 冷饮, 20mg/kg; 糖果, 14mg/kg; 焙烤食品, 47mg/kg; 调味料, 13mg/kg; 肉类制品, 12mg/kg。 安全性: 1. GRAS(FEMA; FDA, § 182.20, 2006)。 2. PADI: 6.154mg(FEMA)。

	参考用量： FEMA(1994)：含醇饮料，11～15mg/kg；焙烤制品，21.8～36.9mg/kg；胶姆糖，32mg/kg；调味料，13～21.2mg/kg；冷饮，22.4～29.5mg/kg；凝胶、布丁，24.6～37.9mg/kg；硬糖，17.8～46mg/kg；肉制品，11.5～19.7mg/kg；无醇饮料，5.8～10.6mg/kg；软糖，16.4～27.6mg/kg。 只需轻轻，
相关化学品信息	
803619-70-7 80761-37-1 80866-88-2 8027-21-2 801186-96-9 80045-52-9 805196-99-0 801146-57-6 80037-86-1 甲紫 801-28-5 80590-50-7 80937-31-1 80791-87-3 80064-48-8 428	

生成时间2015-5-5 11:40:12