

本PDF文件由

免费提供, 全部信息请点击[1338-41-6](#), 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](http://www.ichemistry.cn)

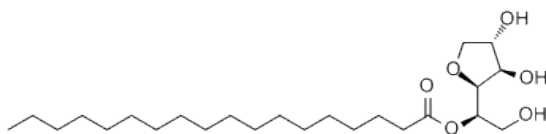
CAS Number:1338-41-6 基本信息

中文名: 斯盘60;
失水山梨醇硬脂酸酯;
山梨醇酐硬脂酸酯;
山梨糖醇酐单硬脂酸酯;
乳化剂S-60

英文名: Span 60

别名: Sorbitan monoctadecanoate;
Sorbitan stearate

分子结构:

分子式: $C_{24}H_{46}O_6$

分子量: 430.62

CAS登录号: 1338-41-6

EINECS登录号: 215-664-9

FEMA登录号: 3028

物理化学性质

熔点: 54-57°C

闪点: 110°C

安全信息

安全说明: S24/25: 防止皮肤和眼睛接触。

危险类别码: R36/37/38: 对眼睛、呼吸道和皮肤有刺激作用。

CAS#1338-41-6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**1338-41-6**及其他化工产品的生产销售 400-666-7788
 阿法埃莎(Alfa Aesar) 斯盘**60**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 长期供应失水山梨醇硬脂酸酯等化学试剂, 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) 生产销售山梨醇酐硬脂酸酯等化工产品, 欢迎订购 0755-86170099
 萨恩化学技术(上海)有限公司 是以山梨糖醇酐单硬脂酸酯为主的化工企业, 实力雄厚 021-58432009
 阿达玛斯试剂 本公司长期提供乳化剂**S-60**等化工产品 400-111-6333
 阿凡达化学 是**C24H46O6**等化学品的生产制造商 400-615-9918
 生工生物(上海)有限公司 专业生产和销售**Span 60**, 值得信赖 800-820-1016 / 400-821-0268

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. 1338-41-6](#) 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

山梨糖醇酐单硬脂酸酯(1338-41-6)的用途:

1. 作W/O型食品乳化剂, 单独使用或与吐温60、吐温80、吐温65混合使用。我国规定可用于速溶咖啡、干酵母、奶

产品应用:	<p>油和氢化植物油，最大使用量为10.0g/kg；在植物蛋白、果汁型饮料、固体饮料、冰淇淋、牛乳、奶糖、巧克力、面包和糕点中最大使用量为3.0g/kg。</p> <p>2. 广泛用于食品、医药、农药、炸药等工业中作乳化剂，油漆及颜料中作分散剂。</p> <p>3. 用作气相色谱固定液、乳化剂、增稠剂。</p> <p>4. 本品用于医药、化妆品、食品、农药、涂料、塑料工业作乳化剂、稳定剂、纺织工业用作抗静电剂、柔软上油剂。</p> <p>5. 该品是水/油型优良乳化剂，具有很强的乳化作用和分散、润湿等效果。可与各种类型表面活性剂混合使用。主要用作腈纶的抗静电剂和柔软上油剂，也可用作食品、医药、农药、涂料、塑料和化妆品的乳化剂。</p> <p>详情请看</p>
生产方法及其他:	<p>山梨糖醇酐单硬脂酸酯(1338-41-6)的制法：</p> <p>1. 山梨糖醇与硬脂酸在碱性催化剂存在下直接酯化脱水(成酐)；或将山梨糖醇和硬脂酸在碱性催化剂下酯化脱水，再加入酸性催化剂脱水成酐；或将山梨醇脱水成酐，再与硬脂酸酯化，经脱色、冷却、粉碎得产品。</p> <p>2. 由山梨糖醇失水成环后，与硬脂酸酯化而得。将700kg山梨糖醇(50%含量)加入反应釜中，减压脱水至釜内翻起小泡。然后加入熔融的硬脂酸780 kg，加入50%碱液2.5kg，在减压条件下2h内升温至170℃，然后缓慢升温至180～190℃，保温2 h后再继续升温，直至210℃在此温度下保温4h。抽样测酸值，当酸值到8左右酯化反应结束。静置，冷却过夜，除去底层焦化物后，加入适量双氧水脱色，最后升温至110℃左右，热压成型，冷却包装得成品。</p> <p>3. 将等摩尔的脂肪酸、山梨糖醇及适量的催化剂氢氧化钠加入反应釜，在氮气流的保护下，加热至190℃便开始脱水、酯化反应；继续加热至230～250℃时，一边酯化，一边分子内脱水成酐，反应时间约5～7h；反应结束后冷却至85～95℃，加适量的过氧化氢脱色30min即得产品。</p> <p>4. 先成酐后酯化：将50%山梨糖醇320kg置于脱水锅，加入适量的磷酸，在100～150℃下减压(5332.9Pa)脱水生成山梨糖醇酐；另在酯化锅内投入290kg硬脂酸，加热熔化，搅拌，并加入山梨糖醇酐和适量的50%氢氧化钠溶液，在170～210℃反应约4h，反应液的酸值<5时，结束反应；冷却至110℃，加入30%的过氧化氢2kg脱色(可用活性炭脱色)，最后趁热放料于冷却盘中结片，粉碎得粉状产品约395kg。</p> <p>5. 先酯化后成酐：在200～260℃时等摩尔的硬脂酸、山梨糖醇及适量的碱性催化剂氢氧化钠进行酯化反应，当酸值小于10时，加入酸性催化剂磷酸，再在180～240℃脱水成酐即为产品。</p> <p>质量指标：</p> <p>(GB 13481-92)：多元醇(按山梨糖醇及其单双酐计)29.5%～33.5%；脂肪酸71%～75%；酸值<10；水分≤1.5%；砷(以As计)≤0.0003%；重金属(以Pb计)0.001%；羟值为235～260；皂化值为147～157。</p> <p>限量：</p> <p>1. GB 2760—2001(g/kg)：植物蛋白饮料、果汁型饮料、牛乳、奶糖、冰淇淋、面包、糕点、固体饮料、巧克力，3.0；奶油、速溶咖啡、干酵母、氢化植物油，10.0。</p> <p>2. FAO/WHO(1984)：人造奶油、巧克力及夹心巧克力10g/kg(总乳化剂15g/kg)。</p> <p>3. FDA，§ 172.842(2000)：食用油打擦顶端料及油水乳化0.4%；蛋糕和预混合粉0.61% (干基计)；糖果涂层1%；蛋糕涂层0.7%；活性干酵母复水1%。</p> <p>鉴别试验：</p> <p>1. 溶解性：当温度高于其熔点时，溶于甲苯、二噁烷、四氯化碳、乙醚、甲醇、乙醇和苯胺；不溶于石油醚和丙酮；不溶于冷水，但可分散于温水；温度高于50℃时，溶于矿物油和乙酸乙酯，但呈浑浊状。按0T—42方法测定。</p> <p>2. 皂化：100g试样用碱皂化后，约产生多元醇类31.5g和脂肪酸73g。按“聚氧乙烯(8)硬脂酸酯(10021)”中方法测定所得脂肪酸的酸值应在190～212之间(按0T—4中方法一测定)，其凝固点不得低于53℃。</p> <p>3. 应符合红外谱图。</p> <p>含量分析：</p> <p>用“单月桂酸山梨醇酐酯(10042)”中方法测定(按FCC规定，多元醇量为29.5%～33.5%，脂肪酸量为71～75g)。</p> <p>详情请看</p>
相关化学品信息	

[2-甲基-1-丁醇](#) [三氧化二铈](#) [N,N,2,4,6-五甲基苯胺](#) [1314-34-7](#) [131328-27-3](#) [反式-4-甲基环己羧酸](#) [1-萘硼酸](#) [噻托溴铵一水合物](#) [2-氨基-3-氰基-5-甲基噻吩](#) [4-丁酰基联苯](#) [1-甲基-3-\(\$\alpha\$ -环戊基扁桃酰氧基\)吡咯烷盐酸盐](#) [139756-03-9](#) [二\(二甲氨基\)甲基乙烯基硅烷](#) [1-甲基-2,4-环己二胺](#) [2-\(三氟甲基\)-1H-吡啶-3-乙酸](#) [氢氧化铷](#) [苯酚](#) [硫](#) 532