



本PDF文件由

免费提供, 全部信息请点击[8002-13-9](#), 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:8002-13-9 基本信息

中文名: 菜油;
菜籽油; 油菜(BRASSICA CAMPESTRIS)籽油

英文名: rapeseed oil

别名: rapedoil;
Rapeoil;
rapeseedoilfrombrassicarapa;
AKOREX L;
LIPEX CANOLA-U;
BRASSICA NAPUS OIL;
CANOLA OIL

CAS登录号: 8002-13-9

EINECS登录号: 232-299-0

安全信息

安全说明: S23: 不要吸入蒸汽。
S24/25: 防止皮肤和眼睛接触。

CAS#8002-13-9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8002-13-9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. 8002-13-9](#) 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

产品应用: 菜油(8002-13-9)可以直接用于皮革加脂, 制取[硫酸](#)化油。

菜油(8002-13-9)的制备方法:
主要是由油菜籽榨取而得。

主要成分:
羧酸、油酸、亚油酸的甘油酯(羧酸57.2%, 油酸20.2%, 亚油酸14.5%, [硬脂酸](#)1.6%)。

菜油(8002-13-9)产品规格:

指标名称	指标
	一级
外观	清晰透明
气味	正常无异味
色泽(铁钴法)/号	≤10
酸值/(mgKOH/g)	≤1
碘 值(韦氏法)	94~106
折射率(20℃)	1.4710~1.4755
皂化值/(mgKOH/g)	168~178
相对密度(20℃/4℃)	0.9090~0.9145
加热试验(280℃)	油色不得变深, 无析出物

生产方法及其他:	水分及挥发物/%	≤0.10
	杂质/%	≤0.10
	二级	
	外观	清晰透明
	气味	正常无异味
	色泽(铁钴法)/号	≤12
	酸值/(mgKOH/g)	≤4
	碘值(韦氏法)	94~106
	折射率(20℃)	1.4710~1.4755
	皂化值/(mgKOH/g)	168~178
	相对密度(20℃/4℃)	0.9090~0.9145
	加热试验(280℃)	油色允许变深,但不得变黑,允许有微量析出
	水分及挥发物/%	≤0.20
	杂质/%	≤0.2
	功效:	
	人体对菜籽油的吸收率很高,可达99%,因此它所含的亚油酸等不饱和脂肪酸和维生素E等营养成分能很好地被机体吸收,具有一定的软化血管、延缓衰老之的功效。由于榨油的原料是植物的种实,一股会含有一定的种子磷脂,对血管、神经、人脑的发育十分重要。菜籽油的胆固醇很少或几乎不含,所以怕胆固醇的人可以放心食用。适合人群:一般人皆能食用。适用量:每天40克。	
	温馨提示:	
	油脂有一定的保质期,放置时间太久的油不要食用。因为有一些“青气味”,所以不适合直接用于凉拌菜。高温加热后的油应避免反复使用。由于干菜籽油中缺少油酸等人体所必需的脂肪酸,且构成也不平衡,营养价值要略低于一般植物油,因此在有条件的情况下以少食用菜籽油为宜。菜籽油是一种芥酸含量特别高的油,是否会引起心肌脂肪沉积和使心脏受损目前尚有争议,有冠心病、高血压的患者还是应当注意少吃。	
相关化学品信息		
802297-49-0 矿物油 80926-63-2 80768-55-4 80018-37-7 80689-18-5 807267-97-6 80255-12-5 805192-34-1 80109-27-9 802830-84-8 805950-95-2 80761-08-6 80433-91-6 80751-39-9 丙酮酸钙 硼烷四氢呋喃 硫化钽 507		