



本PDF文件由

免费提供, 全部信息请点击[8008-99-9](#), 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: 8008-99-9 基本信息

中文名:	大蒜精油; 大蒜油; 大蒜素; 大蒜提取物
英文名:	Garlic oil
CAS登录号:	8008-99-9
EINECS登录号:	232-371-1

CAS#8008-99-9化学试剂供应商(点击生产商链接可查看价格)

供应商信息已更新, 请登录爱化学 [CAS No. 8008-99-9](#) 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:	大蒜油(8008-99-9)的用途: GB 2760—2000: 允许使用的食品用香料; 调味剂。主要供沙司、肉糜等增香调味用。调配肉香、海鲜和辛香类香精。
生产方法及其他:	大蒜油(8008-99-9)的制法: 由百合科多年生宿根草本(大)蒜的鳞茎经破碎后在 水 (1:7)中浸渍(50~60℃)发酵3h, 再蒸馏0.5~2h而得。得率可由常规的0.16%增至0.52%。 来源: 从大蒜中提取或人工合成。大蒜中提取主要用于食品/医药及保健上。人工合成主要用于饲料添加剂, 但污染较大, 一般生产一吨大蒜油, 产生污水10余吨, 其中污水含盐量较高, 并有大量的蒜臭味, 扩散面积较大。

相关化学品信息

[80180-70-7](#) [805952-35-6](#) [802554-36-5](#) [802329-14-2](#) [80557-12-6](#) [804435-83-4](#) [80885-75-2](#) [80086-97-1](#) [80819-91-6](#) [80501-45-7](#) [80867-35-2](#) [80413-66-7](#) [80828-07-5](#) [8016-79-3](#) [80768-55-4](#) 441

生成时间2016-6-20 11:06:52