



本PDF文件由

免费提供, 全部信息请点击[590-00-1](#), 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.ichemistry.cn](#)

CAS Number:590-00-1 基本信息

中文名:	山梨酸钾; 2,4-己二烯酸钾
英文名:	Potassium sorbate
别名:	2,4-Hexadienoic acid potassium salt
分子结构:	
分子式:	C ₆ H ₇ KO ₂
分子量:	150.21
CAS登录号:	590-00-1

物理化学性质

熔点:	270°C
性质描述:	山梨酸钾(590-00-1)的性状: 1. 本品为白色至浅黄色鳞片状结晶、结晶性粉末或呈粒状。 2. 无臭或微臭。长期存放于空气中易吸潮并氧化分解而着色。相对密度(d_{20}^{25}) 1.363。熔点270°C(分解)。 3. 易溶于水(67.6g/100ml, 20°C)、5%食盐水(47.5g/100ml, 室温)、25%砂糖水(51g/100ml, 室温)。溶于丙二醇(5.8g/100ml)、乙醇(0.3g/100ml)。1%水溶液的pH值为7~8。 4. 有很强的抑制腐败菌和霉菌作用, 并因毒性远比其他防腐剂为低, 故已成为世界上最主要的防腐剂。 5. 在酸性条件下能充分发挥防腐作用, 中性时作用甚低。

CAS#590-00-1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. 590-00-1 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

产品应用:	用途: 本品为防腐剂; 防腐剂。																
	山梨酸钾(590-00-1)的制备方法: 本品由碳酸钾或氢氧化钾中和山梨酸而得。 质量指标 <table> <tr> <td>指标名称</td><td>GB 13736-92(强制性国标)</td></tr> <tr> <td>1. 含量(以干基计)</td><td>98.0%~102.0%</td></tr> <tr> <td>2. 干燥失重(105°C, 3h)</td><td>≤1%</td></tr> <tr> <td>3. 澄清度</td><td>合格</td></tr> <tr> <td>4. 酸度或碱度试验 (以山梨酸或 K₂CO₃计)</td><td>合格</td></tr> <tr> <td>5. 醛类(以甲醛计)</td><td>≤0.1%</td></tr> <tr> <td>6. 氯化物(以Cl计)</td><td>≤0.018%</td></tr> <tr> <td>7. 砷(以As计)</td><td>≤0.0003%</td></tr> </table>	指标名称	GB 13736-92(强制性国标)	1. 含量(以干基计)	98.0%~102.0%	2. 干燥失重(105°C, 3h)	≤1%	3. 澄清度	合格	4. 酸度或碱度试验 (以山梨酸或 K ₂ CO ₃ 计)	合格	5. 醛类(以 甲醛 计)	≤0.1%	6. 氯化物 (以Cl计)	≤0.018%	7. 砷(以As计)	≤0.0003%
指标名称	GB 13736-92(强制性国标)																
1. 含量(以干基计)	98.0%~102.0%																
2. 干燥失重(105°C, 3h)	≤1%																
3. 澄清度	合格																
4. 酸度或碱度试验 (以山梨酸或 K ₂ CO ₃ 计)	合格																
5. 醛类(以 甲醛 计)	≤0.1%																
6. 氯化物 (以Cl计)	≤0.018%																
7. 砷(以As计)	≤0.0003%																

生产方法及其他：	8. 重金属(以Pb计) ≤0.001%
	9. 硫酸盐(以SO ₄ 计) ≤0.038%
	10. 铅(原子吸收法) —
	毒性： 1. ADI 0~25mg/kg(以山梨酸计，包括山梨酸及其盐类；FAO/WHQ，2001)。 2. LD ₅₀ 4920mg/kg(大鼠，经口)。 3. GRAS(FDA，§ 182.3640，2000)。 注：参见“山梨酸”条。
	限量： 1. GB 2760-2002(g/kg)：同“07023，山梨酸”(以山梨酸计)；胶姆糖胶基GMP；预调酒0.2；肉灌肠1.5。每克山梨酸相当于山梨酸钾1.33g。 2. FAO/WHO(1984，mg/kg)：杏干500(以山梨酸计)，酸黄瓜1000；人造奶油、果酱和果冻1000(以山梨酸计)；餐用油橄榄、橘皮果冻500(以山梨酸计)，加工干酪3000；带防腐剂的菠萝浓汁1000。 3. 日本限量，1997(以山梨酸计，g/kg)：馅料、焙烤制品用水果酱及果汁(包括浓缩果汁)、(酒)糟渍品、曲渍品、盐渍品、酱油渍品、豆酱腌制品、樱桃罐头、鱼贝类干制品(不包括墨鱼、章鱼制品)、果酱、糖浆、日本萝卜咸菜、日本红烧类、煮豆、花酱、日本豆酱，1.0；人造奶油1.0(与苯甲酸及其盐类合用时，与苯甲酸的合用量为1.0)；调味番茄酱、浸渍酱、汤类(不包括浓汤)、佐料、姜汤、李子干，0.750；甜酒(限于稀释3倍以后饮用者)、发酵乳、乳酸菌基料制的乳酸菌饮料，0.30；果酒、杂酒，0.20；乳酸菌饮料(不包括杀菌后饮用者)0.05。干酪3.0(与丙酸和丙酸盐合用时，合用量≤3.0)。鱼肉糜、鲸肉、食肉制品，2.0。熏墨鱼、熏章鱼，1.5。 4. 美国部分使用标准(%)：饮料0.003~0.03；面包、糕点0.004~0.1；巧克力浆0.05~0.2；碳酸饮料糖浆. 0.05~0.1；鲜水果鸡尾酒0.05~0.1；柑橘浆(果子露及果汁冰淇淋用基料)0.05~0.1；干酪蛋糕0.05~0.1；沙拉布丁0.05~0.1；馅料料0.05~0.1；蛋糕0.1；小包装干酪0.1以下；合成甜味料制的果冻等0.1以下。 5. EEC(1990)：酸乳、人造奶油、干酪、沙拉、布丁、蛋糕、片装水果罐头、冷冻比萨饼、酸黄瓜、杏干等，未限量(GMP)；葡萄酒200mg/L。 鉴别试验： 1. 溶解性 易溶于水；溶于乙醇。按OT-42方法测定。 2. 1%试样液的钾火焰试验(IT-27)阳性。 3. 山梨酸盐试验 用稀盐酸试液(TS-117)酸化试样液。应有山梨酸结晶析出，用滤纸过滤，并用水洗涤至无氯化物后在硫酸上真空干燥。该结晶的熔程应为132~135℃。 4. 不饱和试验 取10%试样液2ml，加溴试液(TS-46)数滴。溴的颜色应消失。 5. 应符合图07015的红外谱图。 含量分析： 取预经105℃干燥3h后的试样0.25g(准确至0.1mg)。放入250ml具玻塞烧瓶中，加冰醋酸36ml和醋酸酐4ml，温热使成溶液。冷却至室温，加结晶紫试液(TS-74)2滴，用0.1mol/L过氯酸的冰醋酸溶液滴定至蓝绿色终点，并维持30s不消失。同时进行空白试验，并作必要校正。每mL0.1mol/L过氯酸相当于山梨酸钾(C ₆ H ₇ KO ₂)15.02mg。 质量指标分析： 1. 酸度和碱度 取试样1.1g溶于20ml水中，加酚酞试液(TS-167)3滴。若溶液无色，则用0.1mol/L氢氧化钠滴定至粉红色并维持15s不变。其耗用量不得超过1.1ml。若溶液呈粉红色，则用0.1mol/L盐酸滴定，使粉红色消失的耗用量不得超过0.8ml。 2. 醛类 取0.3%试样液5ml，加斯切夫试剂(TS-205)2.5ml，放置10~15min，其呈色不得深于标准。标准是含有15μg甲醛(见TS-110)和等量斯切夫试剂的对照液5ml，在与试样液相同条件下进行。
相关化学品信息	
59005-70-8 59805-99-1 柠檬酸锰 5936-03-8 5921-65-3 59990-69-1 5964-41-0 5938-23-8 59233-52-2 3-乙氧羰基吡唑 5908-54-3 592542-60-4 5934-14-5 59042-50-1 反-2-甲基-4-丙基-1,3-氧硫杂环己烷 427	

生成时间2014-6-16 10:22:15