

辛癸酸 (C8-10 酸)

CAS 登记号 : 68937-75-7

别 名 : 8-10 酸、辛癸混合酸、C8C10 酸

分 子 式 : $C_8H_{16}O_2 + C_{10}H_{20}O_2$

英 文 名 : Fatty Acids

产品概述

基本化学性质：浅琥珀色至无色澄清液体，有油脂气味；含量 >99.9%，C8>58%，颜色浅。

制 法：由天然椰子油分馏精制而成，天然椰子油的脂肪酸主要包括己酸、辛癸酸、月桂酸、肉豆蔻酸、棕榈酸、硬脂酸等饱和脂肪酸及少量不饱和脂肪酸，含量最高是月桂酸 (47.78%)，其次是肉豆蔻酸 (17.77%)、辛癸酸、己酸。

储存方式：阴凉干燥处，避免日晒雨淋。

保 质 期：二年。

质量指标

检测项目	结果	范围	执行标准
产品外观 Appearance (32°C)	符合	透明液体	目测
色泽 (APHA) Color	R 0.2	R 1.3 max	AOCS Td 1b-64
酸值 Acid Value (mgKOH/g)	357.4	350-360	AOCS Te 1a-64
皂化值 Saponification Value (mgKOH/g)	359.2	351-361	AOCS Tl 1a-64
碘值 Iodine Value ($gI_2/100g$)	0.2	1.0 max	AOCS Tg 1a-64
水分 Moisture (%)	0.03	0.2 max	AOCS Tb 2-64
包装 Packing	符合	180KG 塑料桶	-
FAC 脂肪酸组成 (%)			
C6	0.15	1.0 max	
C8	52.01	50.0 min	
C10	47.51	40-50	
C12	0.11	1.5 max	
C14	0.0	1.0 max	
C8-10	99.52	99.0 min	AOCS Ce 1e-91