



中华人民共和国国家标准

GB 6776—86

食 品 添 加 剂
乙 酸 异 戊 酯

Food additive
Isoamyl acetate

1986-08-26 发布

1987-06-01 实施

国 家 标 准 局 批 准

中华人民共和国国家标准

食品添加剂
乙酸异戊酯

UDC 661.731/.732
:664.5

GB 6776—86

Food additive
Isoamyl acetate

1 适用范围和其他说明

1.1 本标准规定了乙酸异戊酯的某些特征,以便对其质量进行评价。

1.2 乙酸异戊酯是用杂醇油中分离的异戊醇和乙酸以硫酸为催化剂经酯化反应合成制得的。乙酸异戊酯主要用于调配食用香精。

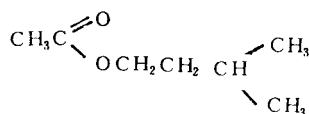
1.3 本标准参照采用美国精油协会标准EOA No110—79《乙酸戊酯》。

2 产品化学名称、分子式、结构式、分子量

化学名称:乙酸异戊酯

分子式: $C_7H_{14}O_2$

结构式:



分子量: 130.19 (按1983年国际原子量)

3 技术要求

3.1 色状: 无色透明液体,色泽不超过标准比色液3号色标。

3.2 香气: 类似生梨、香蕉的香气。

3.3 相对密度 (25/25℃): 0.869~0.874。

3.4 折光指数 (20℃): 1.4000~1.4040。

3.5 沸程 (137~143℃): ≥95%。

3.6 酸值 (mgKOH/g): ≤1.0。

3.7 含酯量: ≥97.0%。

3.8 含砷量 (As): ≤2 ppm (0.0002%)。

3.9 重金属 (以Pb计): ≤10 ppm (0.001%)。

4 试验方法

除特别注明外,试验中所用试剂为分析纯试剂;水为蒸馏水或相当纯度的水。

4.1 色状

见QB 794—81《香料统一检验方法——色泽检定法》。

4.2 香气的检定

见QB 795—81《香料统一检验方法——香气检定法》。

4.3 相对密度 (25/25℃) 的测定