

实用香料手册

邵俊杰 林金云 编



上海科学技术文献出版社

S12073
217

实用香料手册

邵俊杰 编
林金云

1982/22



上海科学技术文献出版社

(沪)新登字 301 号

实用香料手册

邵俊杰 林金云 编

*

上海科学技术文献出版社出版发行

(上海市武康路 2 号)

全国新华书店经销

上海科技文献出版社昆山联营厂印刷

*

开本 767×1092 1/32 印张 10 字数 241,000

1991 年 10 月第 1 版 1991 年 10 月第 1 次印刷

印数: 1—6,000

ISBN 7-80513-838-9/Z·338

定 价: 5.20 元

《科技新书目》249-294

前 言

香料是食品生产和化妆品生产不可缺少的原料，人类很早以来就开始利用天然香料。由于需要量日益增长，天然香料已不能满足要求。随着近代技术的进步，合成香料相伴而生，对于丰富和美化人们的生活起着重要作用。我国是一个古老文明的国家，有着许多传统的名优食品。以酒为例，因为生产工艺等方面的原因，一些名酒产量的增加是有限的。人们正在寻找别的途径。有这样一个真实的故事，某研究所对我国一种名酒进行“解剖”，采用了色质联用等先进技术和仪器设备，对这种酒的成分进行了定性和定量分析。其后，按定性定量的结果。用化学品进行勾兑。将这样勾兑的酒，进行品尝鉴定。结果，大部分人均说这种酒与名酒一样。可见，用人工配制的方法有可能代替传统的生产工艺。勾兑这种酒的成分均属香料之列。

茶叶是人们生活中的必需品，其品质的优劣相差甚远。过去，传统的检验方法就是品茶鉴定。近年来人们用先进的仪器分析方法测定茶叶的成分，色谱图的差异与品茶鉴定的结果之间有着良好的相关关系。每种食品中都有不同的香气成分，构成各具特色的风味。本书介绍了40种食品的香气成分，为人们加工具有天然风味的食品提供科学依据。按天然香气的成分，配制出各种各样的香精，本书提供了这方面的一系列配方。可按书中处方配制出各种风味的食品。同时，本书还提供了化妆品和生活用品的香料配方。

本书系统地介绍了4种动物性香料(麝香、灵猫香、海狸香、

龙涎香)的异名、基原、原动物、采集方法、成分含量;46种植物性香料(各种香精油)的原料来源、采油方法、主要成分、用途;250多种合成香料的化学结构式、分子量、性状、气味、用途、制造方法。为了安全使用香料,本书还提供了1000多种香料在食品中的用量标准。

本手册对于香料种植、采集、提取、加工、制造、经销,以及食品工业、化妆品生产、品质检验等方面的技术人员是一本实用性手册。对于科研和教学人员是一本参考书。对于希望了解食品和化妆品中香料的广大消费者,是一本具有知识性、趣味性的读物。

本手册在编写过程中得到上海进出口商品检验局钟林文高级工程师的帮助与支持,在此表示感谢。由于编者水平所限,其中错误在所难免,敬希广大读者批评指正。

编者

一九九〇年九月

内 容 提 要

本手册介绍了 4 种动物性香料(麝香、灵猫香、海狸香、龙涎香)的异名、基原、原动物、采集方法、成分含量; 46 种植物性香料的原料来源、采油方法、主要成分、用途; 250 多种合成香料的化学结构式、分子量、性状、气味、用途、制造方法; 40 种食品的香气成分; 80 种香料(包括食品和化妆品)配方; 1 千多种香料在食品中的用量标准。

本书可供从事香料采集、种植、提取、加工、制造的技术人员使用,同时,可供食品工业、化妆品工业、商业部门有关人员参考,亦可供有兴趣了解香料的广大消费者阅读。

目 录

第一章 天然香料	(1)
一、动物性香料	(1)
1. 麝香	(1)
2. 灵猫香	(2)
3. 海狸香	(3)
4. 龙涎香	(3)
二、植物性香料	(4)
1. 芸香科	(4)
(1) 柠檬油	(4)
(2) 橙叶油	(5)
(3) 橙花油	(5)
(4) 橙油	(5)
(5) 香柠檬油	(5)
2. 蔷薇科	(6)
蔷薇油	(6)
3. 禾本科	(6)
(1) 枫茅油	(6)
(2) 姜草油	(6)
(3) 香茅油	(6)
(4) 玫瑰草油	(7)
(5) 岩兰草油	(7)
4. 檀香科	(7)

檀香油	(7)
5. 橄榄科	(7)
(1) 橄榄油	(7)
(2) 红没药油	(8)
6. 唇形科	(8)
(1) 迷迭香油	(8)
(2) 百里香油	(8)
(3) 薄荷油	(8)
(4) 熏衣草油	(9)
(5) 香丹参油	(9)
(6) 紫苏油	(9)
(7) 穗熏衣草油	(9)
(8) 广藿香油	(10)
7. 繖形科	(10)
(1) 香旱芹油	(10)
(2) 茴香油	(10)
(3) 荳蔻油	(10)
(4) 芫荽油	(11)
(5) 小茴香油	(11)
8. 木犀科	(11)
茉莉油	(11)
9. 樟 科	(11)
(1) 玫瑰木油	(11)
(2) 肉桂油	(12)
(3) 中国肉桂皮油	(12)
10. 桃金娘科	(12)
(1) 月桂叶油	(12)

(2) 丁子香油	(12)
(3) 白千层油	(12)
11. 番荔枝科	(13)
(1) 依兰依兰油	(13)
(2) 卡南加油	(13)
12. 柏科: 柏木油	(13)
13. 松科: 冷杉油	(13)
14. 木兰科: 八角茴香油	(14)
15. 石蒜科: 晚香玉油	(14)
16. 鸢尾科: 鸢尾油	(14)
17. 松萝科: 橡苔油	(15)
18. 牻牛儿苗科: 香叶天竺葵油	(15)
19. 其他植物性天然香料	(15)
(1) 樟脑油	(15)
(2) 松节油	(15)
(3) 钩樟油	(16)
第二章 合成香料	(17)
一、烃	(17)
1. α -蒎烯	(17)
2. β -蒎烯	(17)
3. 蒎烯	(18)
4. 蒎烯和二聚戊烯	(19)
5. 萜品油烯	(19)
6. 月桂烯	(20)
7. 对繖花烃	(21)
8. β -石竹烯	(21)
二、醇	(22)

1. 顺式-3-己烯醇	(22)
2. 芳樟醇	(22)
3. 香叶醇	(24)
4. 橙花醇	(25)
5. 香茅醇	(26)
6. 玫瑰醇	(27)
7. 二甲基辛醇	(27)
8. 羟基香茅醇	(28)
9. 四氢芳樟醇	(28)
10. 熏衣草醇	(29)
11. 月桂烯醇	(30)
12. α -松油醇	(30)
13. γ -薄荷醇	(31)
14. 龙脑	(33)
15. 异胡薄荷醇	(34)
16. 诺卜醇	(35)
17. 金合欢醇	(35)
18. 橙花叔醇	(36)
19. 檀香醇	(37)
20. 柏木脑	(38)
21. 岩兰草醇	(39)
22. 苜醇	(40)
23. β -苯乙醇	(40)
24. γ -苯丙醇	(41)
25. 肉桂醇	(42)
26. 茴香醇	(42)
27. 二甲基苯乙醇	(43)

28. 甲基苯甲醇.....	(44)
29. 二甲基苯甲醇.....	(45)
30. β -苯乙基二甲基甲醇.....	(46)
31. β -苯乙基甲基乙基甲醇.....	(46)
32. 苯氧基乙醇.....	(47)
33. 苯基乙二醇.....	(48)
34. 对叔丁基环己醇.....	(48)
三、醛.....	(49)
1. 正庚醛	(49)
2. 正辛醛	(50)
3. 正壬醛	(50)
4. 正癸醛	(51)
5. 正十一醛	(51)
6. 十一烯醛	(52)
7. 十二醛	(52)
8. 甲基壬基乙醛	(53)
9. 正十三醛	(53)
10. 正十四醛.....	(54)
11. 正十六醛.....	(54)
12. 2,6-壬二烯醛.....	(55)
13. 柠檬醛.....	(56)
14. 香茅醛.....	(57)
15. 羟基香茅醛.....	(58)
16. 紫苏醛.....	(60)
17. 苯甲醛.....	(60)
18. 苯乙醛.....	(61)
19. 3-苯丙醛.....	(62)



20. 对甲基苯甲醛	(63)
21. 对甲苯基乙醛	(63)
22. 肉桂醛	(64)
23. α -正戊基肉桂醛	(65)
24. α -正己基肉桂醛	(66)
25. 大茴香醛	(67)
26. 枯茗醛	(68)
27. 胡椒醛	(69)
28. 仙客来醛	(70)
29. 铃兰醛	(70)
30. 水杨醛	(71)
31. 香草醛	(72)
32. 乙基香兰素	(74)
33. 新铃兰醛	(75)
34. 香茅基氧乙醛	(75)
四、酮	(76)
1. 2-庚酮	(76)
2. 3-辛酮	(76)
3. 2-辛酮	(77)
4. 2-十一烷酮	(78)
5. 甲基庚烯酮	(79)
6. <i>l</i> -香芹酮	(79)
7. <i>d</i> -香芹酮	(81)
8. 薄荷酮	(82)
9. <i>d</i> -胡薄荷酮	(82)
10. 胡椒酮	(83)
11. 樟脑	(84)

12. 苯乙酮	(85)
13. 对甲基苯乙酮	(86)
14. 对甲氧基苯乙酮	(86)
15. 二苯酮	(87)
16. 亚苄基丙酮	(88)
17. β -甲基·萘基甲酮	(88)
18. α -紫罗兰酮	(89)
19. β -紫罗兰酮	(90)
20. 甲基紫罗兰酮	(91)
21. 鸢尾酮	(93)
22. 麦芽酚	(94)
23. 橙花酮	(95)
24. 茴香基丙酮	(95)
25. 顺式茉莉酮	(96)
26. 二氢化茉莉酮	(97)
27. 努特卡酮	(98)
28. 香豆素	(98)
五、麝香	(99)
1. 麝香酮	(99)
2. 灵猫酮	(100)
3. 环十五酮	(100)
4. 环十五内酯	(101)
5. 黄葵内酯	(101)
6. 环十六内酯	(102)
7. 巴西基酸亚乙酯	(103)
8. 12-氧杂十六内酯	(103)
9. 11-氧杂十六内酯	(104)

10. 10-氧杂十六内酯	(104)
11. 二甲苯麝香	(105)
12. 酮麝香	(106)
13. 葵子麝香	(106)
14. 西藏麝香	(107)
15. 伞花麝香	(108)
16. 粉檀麝香	(109)
17. 萨利麝香	(109)
18. 万山麝香	(110)
19. 吐纳麝香	(111)
20. 加乐麝香	(111)
六、酸	(112)
1. 苯甲酸	(112)
2. 肉桂酸	(112)
3. 苯乙酸	(113)
4. 氢化肉桂酸	(114)
七、酯	(115)
1. 甲酸香叶酯	(115)
2. 甲酸苜酯	(115)
3. 甲酸苯乙酯	(116)
4. 乙酸乙酯	(117)
5. 乙酸异戊酯	(117)
6. 乙酸香茅酯	(118)
7. 乙酸香叶酯	(119)
8. 乙酸芳樟酯	(119)
9. 乙酸- <i>l</i> -苜酯	(120)
10. 乙酸- <i>l</i> -冰片酯	(121)

11. 乙酸松油酯(121)
12. 乙酸苜酯(122)
13. 乙酸 β -苯乙酯.....(123)
14. 乙酸肉桂酯(123)
15. 乙酸苏合香酯(124)
16. 乙酸茴香酯(125)
17. 乙酸对甲苯酯(125)
18. 乙酸异丁子香酚酯(126)
19. 乙酸月桂烯酯(127)
20. 乙酸柏木酯(127)
21. 乙酸对叔丁基环己酯(128)
22. 乙酸二氢松油酯(129)
23. 丙酸乙酯(129)
24. 丙酸异戊酯(130)
25. 丙酸香茅酯(131)
26. 丙酸芳樟酯(131)
27. 丙酸香叶酯(132)
28. 丙酸松油酯(132)
29. 丙酸苜酯(133)
30. 丙酸肉桂酯(134)
31. 丁酸乙酯(134)
32. 丁酸异戊酯(135)
33. 丁酸香叶酯(135)
34. 丁酸芳樟酯(136)
35. 异丁酸芳樟酯(137)
36. 丁酸香茅酯(137)
37. 异丁酸香茅酯(138)



38.	丁酸苜酯	(139)
39.	异丁酸苜酯	(139)
40.	异戊酸正丙酯	(140)
41.	异戊酸异戊酯	(141)
42.	异戊酸香叶酯	(141)
43.	异戊酸肉桂酯	(142)
44.	己酸乙酯	(142)
45.	己酸异戊酯	(143)
46.	己酸香苜酯	(143)
47.	辛酸乙酯	(144)
48.	2-辛酸决酸甲酯	(144)
49.	2-辛酸决酸乙酯	(145)
50.	2-壬决酸甲酯	(145)
51.	丙酮酸乙酯	(146)
52.	乙酰乙酸乙酯	(146)
53.	γ -戊酮酸乙酯	(147)
54.	β -甲硫丙酸甲酯	(148)
55.	苯甲酸甲酯	(148)
56.	苯甲酸乙酯	(149)
57.	苯甲酸异丁酯	(149)
58.	苯甲酸异戊酯	(150)
59.	苯甲酸香叶酯	(151)
60.	苯甲酸芳樟酯	(151)
61.	苯甲酸苜酯	(152)
62.	苯甲酸苯乙酯	(153)
63.	苯乙酸甲酯	(153)
64.	苯乙酸乙酯	(154)

65. 苯乙酸异丁酯 (154)
66. 苯乙酸异戊酯 (155)
67. 苯乙酸香叶酯 (155)
68. 苯乙酸苜酯... (156)
69. 肉桂酸甲酯 (157)
70. 肉桂酸乙酯 (157)
71. 肉桂酸苜酯 (158)
72. 肉桂酸肉桂酯 (159)
73. 邻苯二甲酸二甲酯 (159)
74. 邻苯二甲酸二乙酯 (160)
75. 水杨酸甲酯 (160)
76. 水杨酸乙酯 (161)
77. 水杨酸异丁酯 (162)
78. 水杨酸异戊酯 (162)
79. 水杨酸苜酯 (163)
80. 水杨酸苯乙酯 (164)
81. 茴香酸甲酯 (164)
82. 茴香酸乙酯 (165)
83. 氨基茴香酸甲酯 (166)
84. 氨基茴香酸乙酯 (166)
85. 甲基氨基茴香酸甲酯 (167)
86. 茉莉酮酸甲酯 (167)
87. 二氢茉莉酮酸甲酯 (168)
88. 甲基苯基缩水甘油酸乙酯 (169)
89. 对甲基 β -苯基缩水甘油酸乙酯 (170)
90. 己酸烯丙酯 (170)
91. 辛酸烯丙酯 (171)