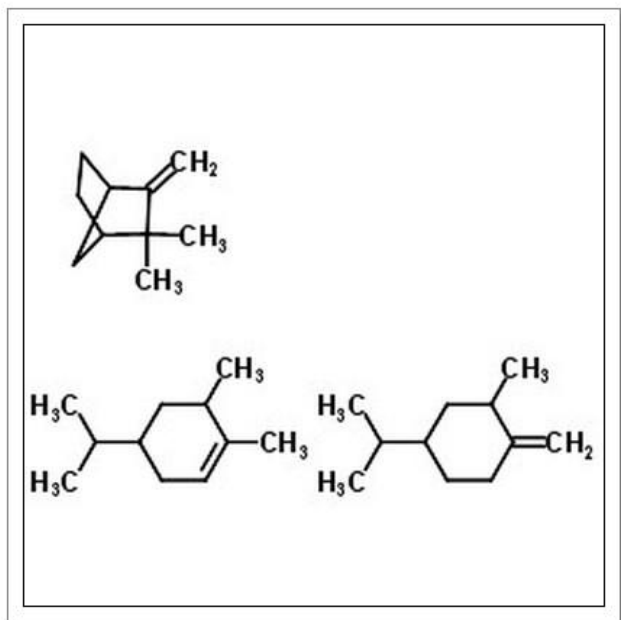


肉豆蔻油

Nutmeg absolute



产品基本信息

属性	值
化学名称	Nutmeg absolute
中文名称	肉豆蔻油
CAS 号	8008-45-5
分子式	C ₃₂ H ₅₆
分子量	440.787
纯度	>96%

产品说明

肉豆蔻油产品说明

1. 产品概述与化学特性

肉豆蔻油 (Nutmeg absolute, CAS 号: 8008-45-5) 是一种从肉豆蔻 (*Myristica fragrans*) 种子中提取的高纯度天然产物, 主要成分为三萜类化合物, 分子式为 $C_{32}H_{56}$, 分子量为 440.787。本产品纯度高于 96%, 具有浓郁的辛香和木质香气, 呈淡黄色至琥珀色油状液体。其化学结构稳定, 易溶于有机溶剂 (如乙醇、乙醚), 微溶于水。

2. 生物化学功能与重要性

肉豆蔻油富含肉豆蔻醚、黄樟素等活性成分, 具有显著的抗氧化、抗炎和抗菌特性。在生物化学研究中, 它常被用于探究天然产物对细胞信号通路的调控作用, 尤其是与神经保护和代谢调节相关的机制。此外, 其挥发性成分在香料工业中具有重要价值。

3. 主要应用领域与具体用途

肉豆蔻油广泛应用于以下领域:

- 香料工业: 作为高档香水、香皂和化妆品的基础香原料, 赋予产品温暖木质调香气。
- 食品添加剂: 少量用于烘焙食品和饮料中, 增强风味。
- 医药研究: 作为抗微生物和抗炎药物的先导化合物研究原料。
- 实验室研究: 用于气相色谱 (GC) 或质谱 (MS) 分析的标准品或对照品。

4. 储存条件与使用建议

本品需密封保存于阴凉干燥处, 避免光照和高温, 推荐储存温度为 2-8°C。开封后建议充氮保护以延长稳定性。使用时应佩戴防护手套和护目镜, 确保通风良好。避免直接接触皮肤或眼睛, 如不慎接触, 立即用大量清水冲洗并就医。

5. 质量控制与安全信息

本产品通过 HPLC 检测, 纯度 $\geq 96\%$, 符合国际标准 (如 ISO 和 FCC)。安全数据表

明, 其 LD50 (大鼠经口) 为 2600 mg/kg, 属于低毒类物质, 但仍需按危险化学品规范操作。运输时需贴注“易燃液体”标签, 远离火源和氧化剂。

本说明仅供专业用户参考, 具体应用需结合实验或生产需求进一步验证。