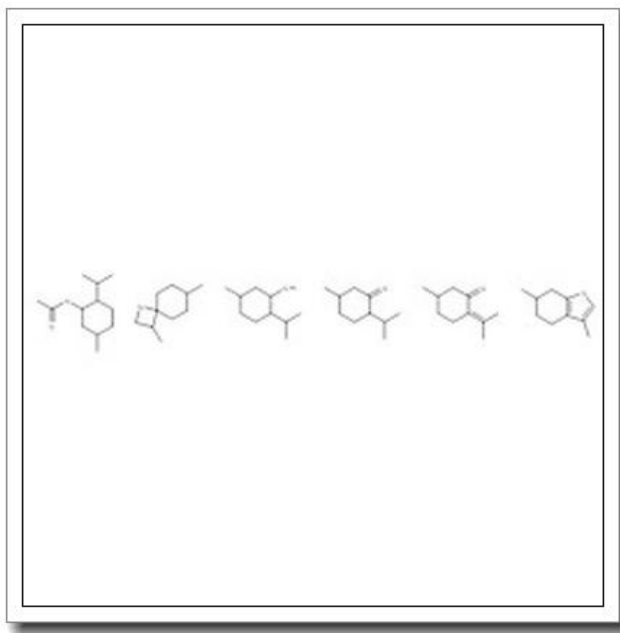


# 薄荷素油

*Peppermint oil*



## 产品基本信息

属性	值
化学名称	Peppermint oil
中文名称	薄荷素油
CAS 号	8006-90-4
分子式	C <sub>12</sub> H <sub>22</sub> O <sub>2</sub> . C <sub>10</sub> H <sub>16</sub> O. C <sub>10</sub> H <sub>14</sub> O. 2[C <sub>10</sub> H <sub>18</sub> O]. C <sub>10</sub> H <sub>20</sub> O
分子量	965.516720000001
纯度	>96%

## 产品说明

### 薄荷素油 (Peppermint oil) 产品说明

#### 1. 产品概述与化学特性

薄荷素油是一种天然植物精油，主要提取自薄荷 (*Mentha piperita* L.) 的叶和茎。其 CAS 号为 8006-90-4，分子式为  $C_{12}H_{22}O_2 \cdot C_{10}H_{16}O \cdot C_{10}H_{14}O \cdot 2[C_{10}H_{18}O] \cdot C_{10}H_{20}O$ ，分子量约为 965.52。本品为无色至淡黄色透明液体，具有强烈的薄荷香气和清凉感。其主要活性成分为薄荷醇 (Menthol)、薄荷酮 (Menthone) 等单萜类化合物，纯度高于 96%，符合生化试剂的高标准要求。

#### 2. 生物化学功能与重要性

薄荷素油在生物化学领域具有多重功能。其活性成分薄荷醇可通过激活 TRPM8 冷感受器，产生清凉和局部麻醉效果。此外，薄荷素油还具有抗菌、抗炎和抗氧化特性，在调节细胞信号通路和代谢过程中发挥重要作用。这些特性使其成为研究神经生物学、药理学和天然产物化学的重要工具。

#### 3. 主要应用领域与具体用途

薄荷素油广泛应用于医药、食品、化妆品和科研领域。在医药中，它常用于制备清凉止痛药、咽喉制剂和消化系统药物。在食品工业中，作为天然香料用于糖果、口香糖和饮料。化妆品领域则利用其清凉感和抗菌性能，添加于牙膏、洗发水和护肤品中。科研方面，薄荷素油常用于研究挥发性有机化合物的生物活性及其作用机制。

#### 4. 储存条件与使用建议

本品应密封保存于阴凉、干燥、避光处，建议温度为 2-8°C。避免与强氧化剂和金属离子接触，以防变质。使用时应佩戴防护手套和护目镜，确保通风良好。如需稀释，建议使用乙醇或植物油作为溶剂。

#### 5. 质量控制与安全信息

本产品经过严格的质量控制，确保纯度、稳定性和一致性。安全信息方面，薄荷素

油对皮肤和黏膜有轻微刺激性，高浓度接触可能引起过敏反应。若不慎吸入或误食，应立即就医。操作时请遵循实验室安全规范，妥善处理废弃物。

本产品仅供科研和工业用途，不适用于直接食用或医疗用途。具体应用前请查阅相关文献或咨询专业人士。