



# 中华人民共和国国家标准

GB 1886.189—2016

---

## 食品安全国家标准

### 食品添加剂 3-环己基丙烯酸烯丙酯

2016-08-31 发布

2017-01-01 实施

---

中华人民共和国  
国家卫生和计划生育委员会 发布

# 食品安全国家标准

## 食品添加剂 3-环己基丙烯酸烯丙酯

### 1 范围

本标准适用于以环己基丙酸或肉桂酸甲酯和烯丙醇为原料经化学反应制得的食品添加剂 3-环己基丙烯酸烯丙酯。

### 2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

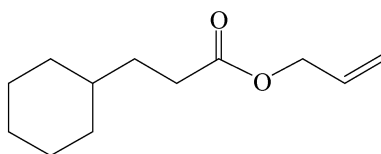
#### 2.1 化学名称

3-环己基丙烯酸烯丙酯

#### 2.2 分子式

$C_{12}H_{20}O_2$

#### 2.3 结构式



#### 2.4 相对分子质量

196.29(按 2007 年国际相对原子质量)

### 3 技术要求

#### 3.1 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	无色	将试样置于比色管内,用目测法观察
状态	液体	
香气	菠萝样香气	GB/T 14454.2

#### 3.2 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
溶解度(25 ℃)	1 mL 试样全溶于 4 mL 80%(体积分数)乙醇中	GB/T 14455.3
3-环己基丙烯酸酯含量, $\omega/\%$ $\geq$	98.0	附录 A
酸值(以 KOH 计)/(mg/g) $\leq$	5.0	GB/T 14455.5
折光指数(20 ℃)	1.457~1.462	GB/T 14454.4
相对密度(25 ℃/25 ℃)	0.945~0.950	GB/T 11540
烯丙醇, $\omega/\%$ $\leq$	0.1	附录 A

## 附 录 A

### 3-环己基丙烯酸烯丙酯含量和烯丙醇的测定

#### A.1 仪器和设备

A.1.1 色谱仪:按 GB/T 11538—2006 中第 5 章的规定。

A.1.2 柱:毛细管柱。

A.1.3 检测器:氢火焰离子化检测器。

#### A.2 测定方法

面积归一化法:按 GB/T 11538—2006 中 10.4 测定含量。

#### A.3 重复性及结果表示

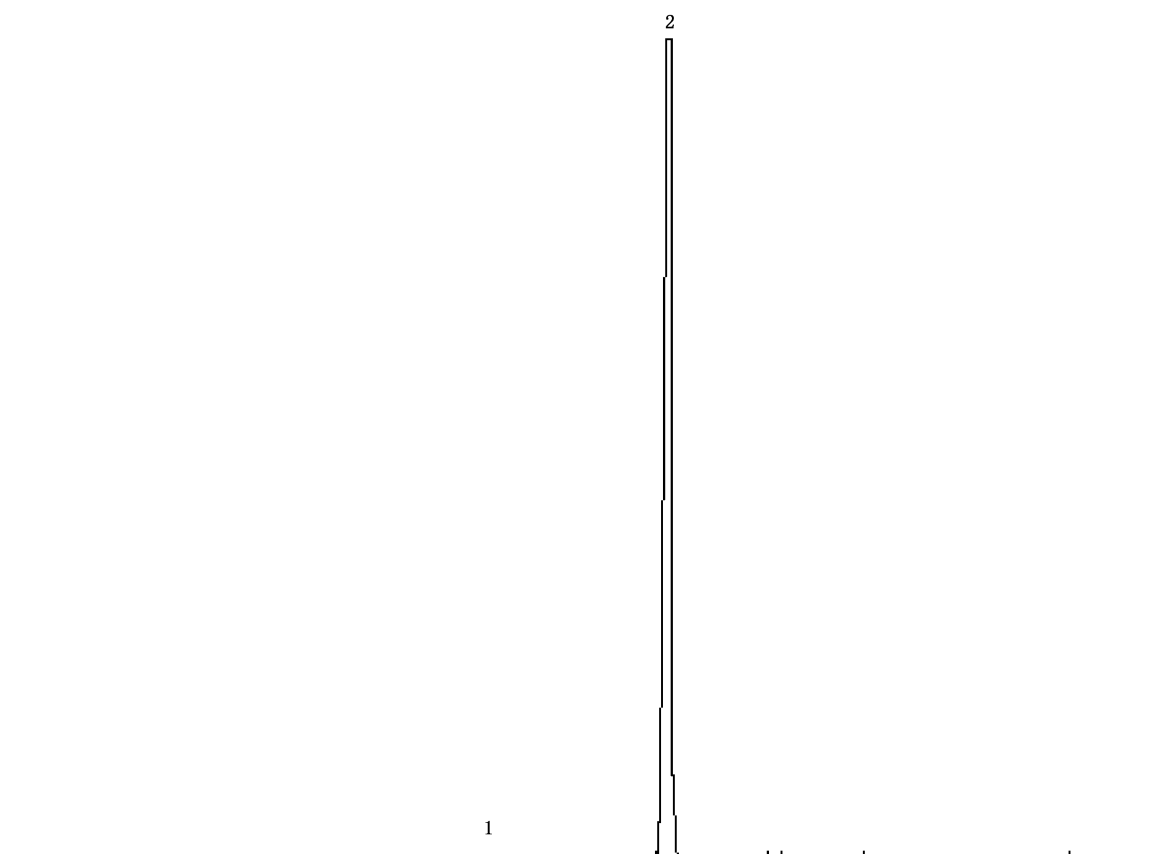
按 GB/T 11538—2006 中 11.4 规定进行,应符合要求。

食品添加剂 3-环己基丙烯酸烯丙酯气相色谱图及操作条件参见附录 B。

**附 录 B**  
**食品添加剂 3-环己基丙酸烯丙酯气相色谱图及操作条件**  
 (面积归一化法)

**B.1 食品添加剂 3-环己基丙酸烯丙酯气相色谱图**

食品添加剂 3-环己基丙酸烯丙酯气相色谱图见图 B.1。



说明:

1——烯丙醇;

2——3-环己基丙酸烯丙酯。

**图 B.1 食品添加剂 3-环己基丙酸烯丙酯气相色谱图**

**B.2 操作条件**

**B.2.1** 柱:毛细管柱,长 30 m,内径 0.32 mm。

**B.2.2** 固定相:(5%苯基)-甲基聚硅氧烷。

**B.2.3** 膜厚:0.25  $\mu\text{m}$ 。

**B.2.4** 色谱炉温度:200  $^{\circ}\text{C}$ 恒温。

**B.2.5** 进样口温度:200  $^{\circ}\text{C}$ 。

- B.2.6 检测器温度:250 ℃。
  - B.2.7 检测器:氢火焰离子化检测器。
  - B.2.8 载气:氮气。
  - B.2.9 柱前压:50 kPa。
  - B.2.10 进样量:0.2  $\mu\text{L}$ 。
  - B.2.11 分流比:75 : 1。
-