

70100 Orangerterpene

Orangerterpene wird in Italien, Westafrika und der USA durch Wasserdampfdestillation aus den Schalen von Citrusfrüchten gewonnen. Orangerterpene hat den typischen Geruch nach Apfelsinenschale. Die destillierten Öle riechen flacher und werden als Nebenprodukt bei der Orangensaftfabrikation gewonnen.

Gehandelt werden die wertvolleren Öle als "gepresst", d.h. nach verschiedenen Verfahren aus der Schale gewonnen und Wasserdampf-destilliert.

Orangerterpene besteht aus ca. 90% Terpenen, vorwiegend d-Limonen, und 1-2,5% Geruchs-Bestimmenden Aldehyden (als n-C₁₀), sowie weiteren flüchtigen Bestandteilen aus der Schale der Zitrusfrüchte.

Technisches Datenblatt

Chemische Bezeichnung:	Orangerterpene, ex Orangenöl
Chemische Charakterisierung:	ätherisches Öl, Orange-Süß-, Extrakt Mol.-Gewicht: 136, 23 C10 H16
INCI-Bezeichnung:	Citrus Dulcis
CAS-Nr.:	8028-48-6
EINECS-Nr.:	232-433-8
Herkunft:	natürlich
Aussehen:	klare, farblose Flüssigkeit Charakter, nach Orangen- oder Citrusfrüchten
Reinheit:	min. 95 %
Spez. Gewicht (20°C):	0,843 g/cm ³
Brechungsindex (n _D , 20°C):	1,472
Flammpunkt:	ca. +53°C

Die Analysenwerte unterliegen den bei Naturprodukten sowie Naturidentischen Produkten üblichen Schwankungen. Vorstehende Angaben entbinden nicht von der Pflicht zur Durchführung einer Wareneingangsprüfung.