



地址：武汉市武昌中山路 496 号（430064）

电话：027-88320827 传真：027-88048077

**湖北远成药业有限公司**

**Hubei YuanCheng Pharmaceutical Co., Ltd.**

#### 公司介绍：

**湖北远成药业有限公司**是目前国内唯一一家专业从事肉桂系列产品研发、生产并具有完全自主知识产权的高新技术企业，也是目前世界最大的肉桂系列产品生产供应商。公司已处于引领肉桂系列产品国际化发展的主导地位，并志在打造国际化肉桂生产基地。

肉桂，俗称桂皮，主产于我国广东、广西两省和越南、斯里兰卡、缅甸等部分地区，是一味古老的珍贵药材。早在春秋战国时期即以肉桂入药，具“驱寒暖胃、通经活络、健脾胃、助阳益精”等功效，应用于多种病症。肉桂作为香料也历史悠久，汉唐时期即用于食品调香、防腐以及皇室贵族熏香；15 世纪郑和下西洋带去欧洲两种物品，一种是瓷器，另一种就是被称为“东方的黄金”的八大香料，其中肉桂（桂皮）位列第二。

肉桂虽然已有 2000 多年的历史，但一直以天然形式存在，不仅产量有限，有效成份含量不高，价格也十分昂贵，在欧洲长时只为皇族公爵及社会高级阶层享用。为让贵族的肉桂平民化，一个多世纪以来无数中外化工专家前仆后继展开了艰苦的工业化合成研究。湖北远成药业有限公司创始人叶传发先生 2000 年起倾巨资耗费近 10 年时间，前后参与研发的工程技术人员 200 多人，终于取得了革命性的突破。合成肉桂不仅有效成份含量极高，价格更是比天然肉桂便宜十多倍。肉桂自此走下神坛，旧时王谢堂前燕，飞入寻常百姓家，全世界普通大众从此都将能享用这一科技成果。

合成的突破开创了肉桂发展的新纪元，其应用领域也随之急剧扩大。肉桂的主要成份**肉桂醛**、**肉桂酸**、**肉桂醇**等，广泛应用于医药、食品、香精香料、日化、农林、橡胶、塑料、电镀、石油开采等领域，其衍生产物也在快速延伸至液晶、航天、光电子等尖端科技领域。并且每一个应用领域，都将开拓成为肉桂产品的一片无限的新天地。应用的急剧扩大直接导致市场的快速膨胀，公司产品供不应求，部分产品国外订单排产经常达 3 个多月。2011 年公司预计实现销售收入 1.2 亿元。我公司专注生产：**肉桂醛**，**肉桂醇**，**肉桂酸**，**肉桂酸甲酯**，**肉桂酸乙酯**，**氢化肉桂酸**等衍生产品。

公司现有员工 300 余人，科研人员占 18%，已完成各类科研成果 50 余项，自主研发并申报国家发明专利 20 多项，已取得国家发明专利证书 5 项，184 个产品几乎全是世界独有的产品；公司也填补了肉桂产品上千年无标准的国际空白，国际标准、国家标准和行业标准都将依公司的企业标准制定。

国家“十二五规划纲要”强调“产业升级谋发展”，科技部明确要求“大力发展民生科技”，公司作为站在民生科技精细化工肉桂产业最前列的龙头企业，发展思路与国家政策不谋而合。湖北省有关部门已将公司列为上市重点后备企业予以扶持。物尽其用造福人类是肉桂的历史使命，远成人相信，在各级政府的大力帮助之下，加之社会各界朋友的关注和支持，肉桂定能将其承载的厚重历史在新时期焕发出耀眼的光芒！

**愿我们合作愉快！**

单位名称：湖北远成药业有限公司 邮编：430064  
 单位地址：湖北武昌中山路 496 号 网址：www.hbycyaoye.com  
 销售经理：崔晓辉 027-88328027 传真：027-88048077  
 企业邮箱：MXU04@YCPHAR.COM QQ：2355327005

## 肉桂醛 | 桂皮醛 | 桂醛

湖北远成药业有限公司

肉桂的综合图片



肉桂酸：年产 2000 吨  
 肉桂醛：年产 3000 吨

肉桂醛介绍：

肉桂醛（英文：Cinnamaldehyde）是一种醛类有机化合物，为黄色黏稠状液体，大量存在于肉桂等植物体内。自然

界中天然存在的肉桂醛均为反式结构，该分子为一个丙烯醛上连接上一个苯基，因此可被认为是一种丙烯醛衍生物。

肉桂醛颜色是因为  $\pi \rightarrow \pi^*$  跃迁而产生的，而共轭结构的存在使得肉桂醛的吸收光谱进入可见光波段。

肉桂醛通常称为桂醛，天然存在于斯里兰卡肉桂油、桂皮油、藿香油、风信子油和玫

瑰油等精油中。桂醛有顺式和

反式两种异构体，现商用的桂醛，无论是天然的或者是合成的桂醛，都是反式体。

物化性质

中文名称：肉桂醛，桂皮醛，桂醛， $\beta$ -苯丙烯醛，3-苯基-2-丙烯醛。

英文名称：Cinnamaldehyde, cinnamaldehyde,  $\beta$ -phenylacrolein

CAS: 104-55-2

分子式：C<sub>9</sub>H<sub>8</sub>O

结构简式：C<sub>6</sub>H<sub>5</sub>CHCHCHO

分子量：132.16

海关编码：291229900

密度：1.046-1.052

折光率（20℃）：1.619-1.623

比重（25/25℃）：1.046-1.050

酸值(以KOH计)/(mg/g)：≤1.0%

沸点（℃）：253(常压)

外观：淡黄色液体 肉桂醛含量,w/% ≥ 98.0%

香气：有强烈的肉桂香气，温和的辛香气息，不应有辣味，香气强烈持久。桂醛较桂醇香气清强。

溶解性：难溶于水、甘油和石油醚，易溶于乙醇、乙醚中。能随水蒸气挥发。

稳定性：在强酸性或者强碱性介质中不稳定，易导致变色，在空气中易氧化。

1.目前最常用的合成方法是在近临界水中，以苯甲醛和乙醛为原料，在无外加任何催化剂的条件下，合成肉桂醛。

2.天然桂醛可自肉桂油和桂皮油中，用亚硫酸氢钠生成加成物，再用碱分解分离，然后精制而得。

存在：存在肉桂油、藿香油、风信子油和玫瑰油等精油中。

电话：027-88320827

传真：027-88048077

网址：[www.hbycyao.com](http://www.hbycyao.com)

肉桂醛的用途：

药 物： 红花油，清凉油，活络油

杀菌药，抑制真菌药，镇静剂，镇痛剂，解热，抗惊厥

化 妆品： 按摩液，美容产品，紧皮肤，除疤痕

有机化工合成：肉桂醛可以合成肉桂醇，肉桂腈，肉桂酸等，医药及兽药合成中间

体

食品防腐： 抑制霉菌，水果保鲜，方便面防腐，食品包装纸

食品添加剂，香精香料：皂用香精，调制梔子，素馨，铃兰，玫瑰等香精，坚果香精（槟榔等坚果类食品中）。

食品香料中调制苹果，樱桃，水果香精

日用品 工业防锈，防腐：芳香混合物含有八种大众化香料，其中在洗厕产品，香皂，香波，男式皮肤修护液，

家用芳香剂，工业所用的切削液或乳化切削油中，可运用到肉桂醇，肉桂醛，A-戊基肉桂醛 等。尤其在工业

防锈，气相缓蚀剂等产品中，性能极佳。

肉桂醛 - 饲料添加剂多效合一：对肠胃有缓和的刺激作用，可促进唾液及胃液分泌，排除肠管内积气，增加强

化功能，接触胃肠平滑肌痉挛，缓解肠道痉挛性疼痛，有显著的健胃、驱风效果。具有很强的抗菌性，对葡萄

球菌、伤寒杆菌、变形杆菌、大肠杆菌、痢疾杆菌、副伤寒柑橘、链球菌、脑膜炎菌、百日咳杆菌等有强大杀

菌作用，还有抗流感病毒的作用，能降低猪发病率达 30%以上。

以下专利中，充分体现了肉桂醛的防霉性能和抗菌效果：

纺织品防霉剂-肉桂醛

食品包装纸用防霉剂-肉桂醇

饲料防霉剂“克霉灵”-肉桂醛

气化高效,芳香无毒,防霉添加剂-肉桂油

抗菌调味剂和香料组合物-肉桂醛

卷烟包装铝箔纸用香精-肉桂酸苄酯

肉桂醛加氢制肉桂醇用非晶态含钴硼催化剂-肉桂醛

防腐剂组合物-肉桂酸乙酯

肉桂提取物、其组合物以及用途-肉桂油

## 肉桂油



肉桂油

原料 樟科植物肉桂 *Cinnamomum Cassia Presl* 和大叶清化桂的干皮，中国广西地产一级筒桂。

生产工艺 将肉桂低温粉碎后，采用超临界 CO<sub>2</sub> 萃取技术生产。

主要成分 桂皮醛、柠檬烯、β-榄香烯、依兰油烯、香豆素、桂皮醇、桂皮酸等。

性 状 浅棕色油状液体，具有肉桂独特的香气和甜辣味。

检验指标

项 目	指 标
折光指数 (20℃)	1.5680~1.5880

相对密度 (20℃)	1.0020~1.0400
------------	---------------

酸值 mg.KOH/g	≤ 20
-------------	------

砷 (以 As 计) %	≤ 0.0002
--------------	----------

重金属 (以 Pb 计) %	≤ 0.001
----------------	---------

产品特性 独特甜辣味，圆润醇厚。

使用说明

1、本品每克的香气和风味相当于纯原粉 60 克 (1:60)。

2、常温可伴有少量晶体物。搅拌加热 50℃ 以上溶解，溶于乙醇，溶于植物油中。

3、用于熟肉制品、软饮料，糖果罐头食品、焙烤食品、酒类和烟类；医药保健品原料。

4、本品为油溶性液体，可与植物油混溶，溶于乙醇。

5、建议使用：肉制品 0.01~0.03%；调味品 0.01~0.02%；方便面 0.005~0.01%；焙烤食品 0.01%；糖果 0.015%；胶姆糖 0.2~0.3%；饮料 0.001%。

保质期 18 个月，避光、冷藏保存更佳。 备 注 抗氧化剂：采用天然 VE。

单位名称：湖北远成药业有限公司

邮编：430064

单位地址：湖北武昌中山路 496 号

网址：[www.hbycyaoye.com](http://www.hbycyaoye.com)

销售经理：崔晓辉 027-88328027

传真：027-88048077

企业邮箱：[MX04@YCPHAR.COM](mailto:MX04@YCPHAR.COM)

QQ：2355327005