

肉桂油

Rougui You

CINNAMON OIL

本品为樟科植物肉桂 *Cinnamomum cassia* Presl 的干燥枝、叶经水蒸气蒸馏提取的挥发油。

【性状】 本品为黄色或黄棕色的澄清液体；有肉桂的特异香气，味甜、辛。露置空气中或存放日久，色渐变深，质渐浓稠。

本品在乙醇或冰醋酸中易溶。

相对密度 应为 1.055~1.070（通则 0601）。

折光率 应为 1.602~1.614（通则 0622）。

【鉴别】（1）取本品，冷却至 0℃，加等容的硝酸振摇后，即析出结晶性沉淀。

（2）取本品适量，加乙醇制成每 1ml 含 1mg 的溶液，作为供试品溶液。另取桂皮醛对照品，加乙醇制成每 1ml 含 1mg 的溶液，作为对照品溶液。照薄层色谱法（通则 0502）试验，吸取供试品溶液 3 μ l、对照品溶液 2 μ l，分别点于同一硅胶 G 薄层板上，以石油醚（60~90℃）-乙酸乙酯（17:3）为展开剂，展开，取出，晾干，喷以二硝基苯肼乙醇试液。供试品色谱中，在与对照品色谱相应的位置上，显相同颜色的斑点。

【检查】 重金属 取本品 10ml，加水 10ml 与盐酸 1 滴，振摇后，通硫化氢气使饱和，水层与油层均不得变色。

乙醇中不溶物 取本品 1ml，加 70%乙醇 3ml，摇匀，应呈澄清液体。

【含量测定】 照气相色谱法（通则 0521）测定。

色谱条件与系统适用性试验 以交联 5%苯基甲基聚硅氧烷为固定相的毛细管柱（柱长为 30m，内径为 0.32mm，膜厚度为 0.25 μ m），柱温为程序升温：初始温度为 100℃，以每分钟 5℃的速率升温至 150℃，保持 5 分钟，再以每分钟 5℃的速率升温至 200℃，保持 5 分钟；进样口温度为 200℃；检测器温度为 220℃；分流进样，分流比为 20:1。理论板数按桂皮醛峰计算应不低于 20000。

对照品溶液的制备 取桂皮醛对照品适量，精密称定，加乙酸乙酯制成每 1ml 含 3mg 的溶液，即得。

供试品溶液的制备 取本品 100mg，精密称定，置 25ml 量瓶中，加乙酸乙酯至刻度，摇匀，即得。

测定法 分别精密吸取对照品溶液与供试品溶液各 1 μ l，注入气相色谱仪，测定，即得。

本品含桂皮醛（C₉H₈O）不得少于 75.0%。

【贮藏】 遮光，密封，置阴凉处。