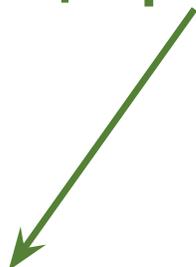
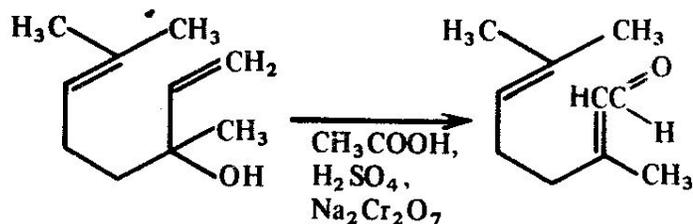


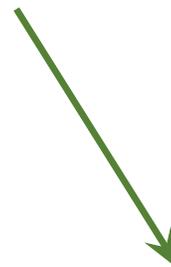
Получение цитраля и линалилацетата из линалоола



В отечественной промышленности цитраль выделяют из эфирных масел (лемонграссового, кубебы), а также синтезируют из химического сырья. В течение многих лет цитраль производят из кориандрового масла окислением содержащегося в масле линалоола.



Процесс окисления ведут, приливая раствор серной кислоты к смеси кориандрового масла с раствором хромпика и уксусной кислоты при температуре 65–75 °С. Полученное при этом так называемое "окисленное" кориандровое масло содержит 50–55 % цитраля. Из окисленного кориандрового масла (так же как из лимонграссового масла) цитраль выделяют через его бисульфитное соединение.



ЛИНАЛИЛАЦЕТАТ (ацетат линалоола)
 $(\text{CH}_3)_2\text{C}=\text{CH}(\text{CH}_2)_2\text{C}(\text{CH}_3)(\text{OSOCCH}_3)\text{CH}=\text{CH}_2$, $t_{\text{кип}} 220^\circ \text{C}$;
 $d_4^{20} 0,904-0,910$, $n_D^{20} 1,4510-1,4520$; раств. в спирте, плохо—
в воде; $t_{\text{всп}} 95^\circ \text{C}$. Содержится во многих эфирных
маслах. Получают взаимодей. линалоола с $(\text{CH}_3\text{CO})_2\text{O}$.
Душистое в-во (запах бергамотного масла) в парфюме-
рии.