



## 利用固体催化剂催化果糖转化制备5-羟甲基糠醛的方法

文献类型：专利

...

**作者** 徐杰; 任秋鹤; 黄义争; 马红; 苗虹; 高进

**发表日期** 2015-11-01

**专利号** CN201310272819.9

**专利类型** 发明

**权利人** 中国科学院大连化学物理研究所

**是否PCT专利** 否

**中文摘要** 本发明涉及一种利用固体催化剂高效催化果糖脱水制备5-羟甲基糠醛的方法。以果糖为原料，以极性溶剂为反应介质，以多孔复合金属氧化物为催化剂，在较温和的条件下进行反应，即可以获得较高收率的目标产物。该方法产率高、副产物少，具有环境友好、反应条件温和、操作简单、设备腐蚀低等优点，催化剂可以多次重复利用，具有很强的工业化应用前景。

**学科主题** 物理化学

**公开日期** 2014-12-31

**授权日期** 2015-11-01

**申请日期** 2013-06-28

**专利申请号** CN201310272819.9

**源URL** [<http://cas-ir.dicp.ac.cn/handle/321008/145226>]

**专题** 大连化学物理研究所\_中国科学院大连化学物理研究所

**作者单位** 中国科学院大连化学物理研究所

**推荐引用方式** 徐杰,任秋鹤,黄义争,等. 利用固体催化剂催化果糖转化制备5-羟甲基糠醛的方法, 利用固体催化剂催化果糖转化制备5-羟甲基糠醛的方法, 利用固体催化剂催化果糖转化制备5-羟甲基糠醛的方法, 利用固体催化剂催化果糖转化制备5-羟甲基糠醛的方法, 利用固体催化剂催化果糖转化制备5-羟甲基糠醛的方法. CN201310272819.9. 2015-11-01.

入库方式：OAI收割

来源：[大连化学物理研究所](#)

浏览  
114

下载  
0

收藏  
0

其他版本

除非特别说明，本系统中所有内容都受版权保护，并保留所有权利。