



בוטיל אצטט (נורמלי) n-Butyl acetate

עדכון אחרון: נובמבר 2018

הגדרה

בוטיל אצטט (נורמלי) הוא אחד האיזומרים בקבוצת בוטיל אצטטים. זהו נוזל דליק, חסר צבע עם ניחוח פירות נעים.

בוטיל אצטטים נמצאים בטבע ברקמות צמחים שונים, כולל פירות, כגון: בננות, חמניות, משמשים, שזיפים ובנקטרינות. כמו כן בוטיל אצטט (נורמלי) זוהה במספר מוצרים כמו חלב, גבינה, בירה, יין, וויסקי, קקאו, תה שחור, קפה, אגוזים קלויים, חומץ ודבש. כמו כן הוא נוצר בזמן שימוש בשמרים. בתעשייה מייצרים בוטיל אצטט (נורמלי) ע"י תהליך כימי מסוים.

שימוש וחשיפה

השימוש העיקרי של בוטיל אצטט (נורמלי) הוא כממיס בייצור צבעים, לכות, דיו, דבקים, גומי ושרפים.

העובדים נחשפים לבוטיל אצטט (נורמלי) בתהליכים בהם משתמשים החומר: צביעה, הדפסה, הדבקה כו'. כמו כן, משתמשים בבוטיל אצטט (נורמלי) כתוספת טעם בתעשיית מזון.

דרכי חדירה: דרך העור, דרכי הנשימה ודרכי העיכול.

השלכות בריאותיות

אברי המטרה: עיניים, עור, מערכת הנשימה ומערכת העצבים המרכזית.

בוטיל אצטט (נורמלי) נחשב כחומר עם רעילות נמוכה, והוא אינו גורם למוות.

בחשיפה חריפה (אקוטית) החומר עלול לגרום לגירוי דרכי הנשימה, העיניים והעור. ברמת חשיפה גבוהה החומר פוגע במערכת העצבים מרכזית ויכול לגרום לכאבי ראש, ישנוניות ואפילו לאיבוד הכרה. החומר אינו אלרגני לאדם.

חשיפה כרונית (לטווח ארוך) עלולה לגרום לפגיעה בעור.