

การศึกษาคุณสมบัติและองค์ประกอบของน้ำมันมะพร้าว และ สารประกอบบางอย่างในใบประยงค์



นางสาวกนกวรรณ นิรนาร

วิทยานิพน ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต

แผนกวิชาเคมี

บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

พ.ศ. 2522

000003 15036765

**STUDIES ON COMPOSITION AND CHARACTERISTICS OF OIL FROM PARNARI ANNAMENSE HANCE,
AND CERTAIN CHEMICAL CONSTITUENTS OF LEAVES OF AGLAIA ODORATA LOUR.**

Miss Kanokwon Niramorn

**A Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements
for the Degree of Master of Science**

Department of Chemistry

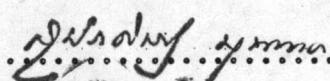
Graduate School

Chulalongkorn University

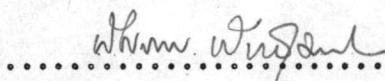
1979

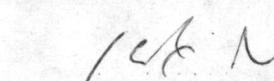
หัวขอวิทยานิพนธ์	การศึกษาภูมิสมบัติและองค์ประกอบของน้ำมันมะพร้าว และสารประกอบบางอย่างในใบประยงค์
โดย	นางสาว กนกวรรณ นิรนาร
แผนกวิชา	เคมี
อาจารย์ที่ปรึกษา	ศาสตราจารย์ ดร.เทพ เชียงทอง

บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย อนุมัติให้นับวิทยานิพนธ์ชิ้นนี้ เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญามหาบัณฑิต

 คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย
(รองศาสตราจารย์ ดร.สุประกิษฐ์ บุนนาค)

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์

 ประธานกรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิรารรณ พันธุ์มานะวิน)

 กรรมการ
(ศาสตราจารย์ ดร.เกรียง ศิริชัยนทร)

 กรรมการ
(ศาสตราจารย์ ดร.ต่อพงศ์ โพธະவิณิก)

 กรรมการ
(ศาสตราจารย์ ดร.เทพ เชียงทอง)

ลิขสิทธิ์ของบัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

๔

หัวขอวิทยานิพนธ์	การศึกษาคุณสมบัติและองค์ประกอบของน้ำมันมะพร้าว
ชื่อนิสิต	นางสาว กนกวรรณ นิรนาม
อาจารย์ที่ปรึกษา	ศาสตราจารย์ ดร.ต่อพงศ์ โภဓาภิก และ ศาสตราจารย์ ดร.เทพ เซียงทอง
แผนกวิชา	เคมี
ปีการศึกษา	2521

บทศักดิ์อ



น้ำมันมะพร้าวจากเมล็ด *Parinari annamense*, Hance เป็นน้ำมันซักแห้งที่สำคัญเป็นประเทต conjugated acid oil จากการศึกษาคุณสมบัติทางพิสิกส์ เคมี และองค์ประกอบให้ผลคล้ายคลึงกันมากกับน้ำมันประเทต conjugated acid oil อื่น ๆ ที่ใช้ในอุตสาหกรรม ในแง่ขององค์ประกอบพบว่ามี palmitate, stearate, oleate, linoleate, linolenate, eleostearate และอื่น ๆ แต่ไม่สามารถยืนยันได้ว่าว้ม hydroxy acid น้ำมันไปทำให้ร้อนและศึกษาคุณสมบัติทางพิสิกส์ เคมี ด้วย

Thesis Title Studies on Composition and Characteristics of Oil from
Parinari annamense, Hance

Name Miss Kanokwon Niramorn

Thesis Advisor Professor Torbongs Donavanik and Professor Dep Shiengthong

Department Chemistry

Academic Year 1978

ABSTRACT

Seeds of Parinari annamense, Hance, yield an oil possessing properties characteristic of drying oil of the conjugated acid types. Studies on physico-chemical properties and chemical composition show a marked resemblance to those of conjugated acid oil with industrial importance. Components found in samples studies are palmitate, stearate, oleate, linoleate, linolenate, eleostearate and others, but the presence of hydroxy acid component cannot be confirmed. Heat bodied oils are also produced and their physico-chemical properties investigated.

กิติกรรมประกาศ

ผู้เขียนขอรับขอบพระคุณศาสตราจารย์ ดร. เทพ เสียงทอง และศาสตราจารย์ ดร. ต่อพงศ์ ไถะวัฒน์ ซึ่งเป็นอาจารย์ที่ปรึกษา อยให้คำแนะนำและช่วยเหลือด้วยความกรุณาตลอดมา ทำให้วิทยานิพนธ์เรื่องนี้สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี

ขอขอบคุณสำนักงานคณะกรรมการการวิจัยแห่งชาติ และปัจจิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ที่ให้ทุนอุดหนุนการวิจัยครั้งนี้



สารบัญ

ส่วนที่ 1 การศึกษาคุณสมบัติและองค์ประกอบของน้ำมันมะพร้าว

บทศักดิ์อักษรไทย

๗

บทศักดิ์อักษรชั้นกฤษ

๘

กิติกรรมประกาศ

๙

รายการตารางประกอบ

๑๐

รายการรูปประกอบ

๑๑

บทที่

1. บทนำ	1
2. เครื่องมือและสารเคมี	5
3. การทดลอง	6
3.1 การเตรียมตัวอย่างน้ำมันและการสักน้ำมัน	6
3.2 การทำน้ำมันให้ร้อนที่ 225-227°	6
3.3 การหาค่า Refractive Index	6
3.4 การหาค่าความถ่วงจำเพาะ	8
3.5 การหา Saponification Value	10
3.6 การหา Acid Value	13
3.7 การหา Iodine Value	15
3.8 การหา Diene Value	19
3.9 การหาปริมาณ Conjugated Polyunsaturated Acid	23
3.10 การหาปริมาณ Fatty Acid โดยวิธี Gas Chromatograph	26
4. สรุปผลการทดลอง	42
บรรณานุกรม	48



รายการตารางประกอบ

หน้า

ตารางที่

1	แสดงค่า Refractive Index ของน้ำมันมะพร้าว	7
2	แสดงค่าความถ่วงจำเพาะของน้ำมันมะพร้าว	9
3	แสดงผลการวิเคราะห์ Saponification Value ของน้ำมันมะพร้าว	12
4	แสดงผลการวิเคราะห์ Acid Value ของน้ำมันมะพร้าว	14
5	แสดงผลการวิเคราะห์ Iodine Value ของน้ำมันมะพร้าว	17-18
6	แสดงผลการวิเคราะห์ Diene Value ของน้ำมันมะพร้าว	21-22
7	แสดงผลการวิเคราะห์ Polyunsaturated Acid	24-25
8ก	แสดงปริมาณ Methyl Ester ของน้ำมันทั้ง (%)	23
ข	แสดงปริมาณ Methyl Ester ของน้ำมันมะพร้าวตามร้าน (%)	29
ค	แสดงปริมาณ Methyl Ester ของน้ำมันมะพร้าวเก็บจากโรงงาน (%)	30
ง	แสดงปริมาณ Methyl Ester ของน้ำมันมะพร้าวสกัดปี 2519 (%)	31
จ	แสดงปริมาณ Methyl Ester ของน้ำมันมะพร้าวสกัดปี 2520 (%)	32
ฉ	แสดงปริมาณ Methyl Ester ของน้ำมันมะพร้าวสกัดปี 2521 (%)	33
ก	แสดงคุณสมบัติของน้ำมันมะพร้าว	43-45
10	แสดงปริมาณขององค์ประกอบของน้ำมันมะพร้าวเป็น methyl ester (%)	46

รายการรูปประกอบ

	หน้า
แสดง IR spectrum ของน้ำมันมะพอกตราช้างเป็น	34
แสดง IR Spectrum ของน้ำมันมะพอกเก็บจากโรงงาน	35
แสดง IR Spectrum ของน้ำมันมะพอกสกัดปี 2519	36
แสดง IR Spectrum ของน้ำมันมะพอกสกัดปี 2520	37
แสดง IR Spectrum ของน้ำมันมะพอกสกัดปี 2521	38
แสดง IR Spectrum Hydrogenated Oil ของน้ำมันมะพอกตราช้างเป็น	39
แสดง IR Spectrum Hydrogenated Oil ของน้ำมันมะพอกเก็บจากโรงงาน	39
แสดง UV spectrum ของ Linolenic acid Linoleic acid และ Oleic acid	39
แสดง UV spectrum ของน้ำมันมะพอกตราช้างเป็น น้ำมันมะพอกเก็บจากโรงงาน น้ำมันมะพอกสกัดปี 2519 น้ำมันมะพอกสกัดปี 2520 และน้ำมันมะพอกสกัดปี 2521	40
แสดง UV spectrum ของน้ำมันทั้ง น้ำมันลินสีด และ Hydrogenated Oil ตราช้างเป็น	41