การสังเกราะห์ควอเทอร์แนรีแอมโมเนียมไกโตซานและการประยุกต์เพื่อเคลือบผลไม้



นางสาว โสภิคา หิรัญโชติพงศ์

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาปิโตรเคมีและวิทยาศาสตร์พอลิเมอร์ คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ปีการศึกษา 2546

> ISBN : 974-17-5416-7 ลิขสิทธิ์ของจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

SYNTHESIS OF QUATERNARY AMMONIUM CHITOSAN AND ITS APPLICATION TO FRUIT COATING

Miss Sopida Hirunshotipong

A Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements for the Degree of Master of Science in Petrochemistry and Polymer Science Faculty of Science

Chulalongkorn University

Academic Year 2003

ISBN: 974-17-5416-7

Thesis Title	Synthesis of quaternary ammonium chitosan and its application to
	fruit coating
By	Miss Sopida Hirunshotipong.
Field of Study Petrochemistry and Polymer Science	
Thesis Advisor	Assistant Professor Varawut Tangpasuthadol, Ph.D.
	y the Faculty of Science, Chulalongkorn University in Partial
Fulfillment of the I	Requirements for the Master's Degree
H	Dean of the Faculty of Science
(Professor I	Piamsak Menasveta, Ph.D.)
Thesis committee	
<i>l</i> .	Syn Tales Chairman
	Professor Supawan Tantayanon, Ph.D.)
	Thesis Advisor
(Assistant I	Professor Varawut Tangpasuthadol, Ph.D.)
V	Varinthan Chavasin Member
(Assistant F	Professor Warinthorn Chavasiri, Ph.D.)
	Vp. Haven Member
(Vipavee P.	Hoven, Ph.D.)

โลภิดา หิรัญโชติพงศ์: การสังเคราะห์ควอเทอร์แนรีแอมโมเนียมไคโตซานและการ ประยุกต์เพื่อเคลือบผลไม้ (SYNTHESIS OF QUATERNARY AMMONIUM CHITOSAN AND ITS APPLICATION TO FRUIT COATING) อาจารย์ที่ปรึกษา: ผศ. ดร. วราวุฒิ ตั้งพสุธาดล; 45 หน้า. ISBN: 974-17-5416-7

ได้สังเคราะห์เกลือควอเทอร์แนรีแอมโมเนียมของเอ็น-บิวทิลและเอ็น-เบนซิลไคโตซาน โดยขั้นแรกทำอัลคิลเลชันกับไคโตซาน และขั้นที่สองทำเมทิลเลชันกับเอ็น-อัลคิลไคโตซานที่ได้ ได้ ศึกษาภาวะของปฏิกิริยาโดยการแปรเปลี่ยนปริมาณสารอัลดีไฮด์ในขั้นอัลคิลเลชันและเมทิลไอโอ ไดด์ในขั้นเมทิลเลชันจนได้ผลิตภัณฑ์ที่ละลายน้ำได้ นอกจากนี้ยังพบว่า เมื่อมีปริมาณอัลคิลเลชันสูง จะส่งผลให้ปริมาณการเกิดหมู่ควอเทอร์แนรีต่ำลง และเฉพาะอนุพันธ์ควอเทอร์ในช์ของ เอ็น-บิวทิลไคโตซานเท่านั้นที่ละลายน้ำได้ จากนั้นศึกษาการเคลือบผลไม้โดยใช้สารละลายของ ไคโตซานและอนุพันธ์ควอเทอร์แนรีทาบนเปลือกกล้วยดิบ มีการตรวจสอบลักษณะและน้ำหนัก ตลอดระยะเวลาการทดลองเป็นเวลา 10 วัน ณ บรรยากาศปกติ เปลือกและเนื้อของกล้วยที่ถูก เคลือบด้วยไคโตซานและอนุพันธ์ควอเทอร์แนรีปรากฏจุดดำและเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลช้ากว่า กล้วยที่ไม่ได้ถูกเคลือบ การศึกษานี้ได้แสดงให้เห็นว่า ทั้งไคโตซานและอนุพันธ์ควอเทอร์แนรีนี้ สามารถนำมาใช้ยืดอายุการเกิดสีจุดน้ำตาลของกล้วยสุกได้

สาขาวิชา ปิโตรเคมีแล	ะวิทยาศาสตร์พอลิเมอร์	ลายมือชื่อนิสิต	โลริลา
ปีการศึกษา	2546	ลายมือซื่ออาจารย์ที่ปรึก	nun AAB

v

4473409623: MAJOR PETROCHEMISTRY AND POLYMER SCIENCE KEYWORD: QUATERNARY AMMONIUM CHITOSAN; CHITOSAN; FRUIT COATING

SOPIDA HIRUNSHOTIPONG: SYNTHESIS OF QUATERNARY AMMONIUM CHITOSAN AND ITS APPLICATION TO FRUIT COATING. THESIS ADVISOR: VARAWUT TANGPASUTHADOL, Ph.D.; 45 pp. ISBN: 974-17-5416-7

Quaternary ammonium salts of *N*-butyl and *N*-benzyl chitosan were synthesized by, first, reductive alkylation of chitosan and, second, methylation of *N*-alkyl chitosan. The reaction condition was studied by varying the amounts of aldehydes in the first step and methyl iodide in the second step to obtain products that are soluble in water. It is also found that when the degree of *N*-alkylation is high, the degree of quaternization is low. Only the quaternized derivatives of *N*-butyl chitosan can dissolve in water. Fruit-coating study was performed by applying solutions of chitosan and its quaternized derivatives on the peel of green bananas. Appearance and weight change were monitored throughout the period of 10 days at ambient atmosphere. Black spots and browning of the peel and fruit texture of the banana coated with chitosan and quaternized derivatives took place at a slower rate than those of the non-coated ones. This study therefore shows that chitosan and its quaternized derivatives can be considered suitable for use to delay browning of ripe banana.

Field of study Petrochemistry and Polymer Science Student's signature

Academic year 2003 Advisor's signature

ACKNOWLEDGEMENTS

I would like to express my sincere appreciation and gratitude to my advisor Assistant Professor Varawut Tangpasuthadol, for his invaluable guidance and generous encouragement throughout the course of this work.

I am sincerely grateful to the members of the thesis committee, Associate Professor Supawan Tantayanon; Assistant Professor Warinthorn Chavasiri; and Dr. Vipavee P. Hoven for their suggestion and time.

I would like to especially thank all members of Organic Synthesis Research Unit, and all my friends, for contributing their assistance, suggestions, comments, concerning, experimental techniques and the encouragement during the period of this study.

Finally, I would like to affectionately give all gratitude to my family for their care, love, inspiration, patient support and endless encouragement throughout my entire study.

CONTENTS

			Page
ABSTRA	CT IN T	HAI	iv
ABSTRA	CT IN E	NGLISH	v
ACKNOV	VLEDGI	EMENTS	vi
LIST OF	FIGURE	ES	ix
LIST OF	TABLES	S	X
LIST OF	SCHEM	ES	xi
LIST OF	ABBRE	VIATIONS	xii
		FRODUCTION AND LITERATURE REVIEW	1
1.1		ent of problems	l
1.2		ves	1
1.3	Scope of this research		2
1.4	Theory	and Literature review	2
	1.4.1	Chitosan	2
	1.4.2	Chemical modification of chitosan	3
	1.4.3	Antimicrobial activities of chitosan and their	
		derivatives	5
	1.4.4	Chitosan in the edible film industry	6
1.5	Stateme	ent of hypotheses	7
СНАРТЕ	R II : EX	(PERIMENTAL	8
2.1	Materia	ıls	8
2.2		r magnetic resonance (NMR) spectroscopy	9
2.3		sis of <i>N</i> -alkyl chitosan derivatives	9
2.4	•	nization N-alkyl chitosan	9
2.5	•	tion of solubility of QAC in water	10
		ination of degree of methyl substitution	11

CONTENTS (Continued)

				Page
		2.6.1	N-alkyl chitosan derivatives	11
		2.6.2	Quaternization of N-alkyl chitosan	11
	2.7	Fruit c	oating study	12
СНА	PTE	R III : F	RESULTS AND DISCUSSION	13
	3.1	Synthe	esis of N-alkyl chitosan	13
		3.1.1	Structure characterization	15
	3.2	Synthe	esis of quaternary ammonium salt of N-alkyl chitosan	18
		3.2.1	Structure characterization	20
	3.3	Solubi	lity of quaternized N-alkyl chitosan	24
	3.4	Fruit c	oating study for quaternary ammonium chitosan	
		derivat	tives	25
		3.4.1	Weight loss during storage	25
		3.4.2	Appearance change during storage	26
СНА	PTE	R IV : 0	CONCLUSION AND FUTURE DIRECTION	32
	4.1	Concl	usion	32
	4.2	Future	e direction	32
REF.	ERE	NCES		34
APP	END	ICES		37
	APF	PENDIX	ζ Α	38
	APF	PANDIX	X B	40
	APF	ANDIX	X C	43
T / I/T	A 177			15

LIST OF FIGURES

		Page
Figu	re	
1.1	Structure of chitin and chitosan	2
3.1	¹ H NMR spectra of <i>N</i> -butyl chitosan	15
3.2	¹ H NMR spectra of <i>N</i> -benzyl chitosan	17
3.3	¹ H NMR spectra of quaternized <i>N</i> -butyl chitosan	21
3.4	¹ H NMR spectra of quaternized <i>N</i> -benzyl chitosan	22
3.5	Comparison of weight loss of banana samples coated with various	
	chemicals	26
3.6	The appearance of banana at 0 time point	28
3.7	The appearance of bananas after 2 days	28
3.8	The appearance of bananas after 4 days	29
3.9	The appearance of bananas after 6 days	29
3.10	The appearance of bananas after 8 days	30
3.11	The appearance of bananas after 10 days	30
3.12	The appearance of texture banana after 10 days	31
3.13	Comparison of banana texture after 10 days	31
B-1	Q1 N-butyl (1) chitosan with methyl iodide 12 folds	40
B-2	Q2 N-butyl (1) chitosan with methyl iodide 12 folds	40
B-3	Q3 N-butyl (1) chitosan with methyl iodide 12 folds	41
B-4	Q1 N-butyl (2) chitosan with methyl iodide 12 folds	41
B-5	Q2 N-butyl (2) chitosan with methyl iodide 12 folds	42
B-6	Q3 N-butyl (2) chitosan with methyl iodide 12 folds	42

LIST OF TABLES

Table		
1.1	Gas permeability of edible coating	7
3.1	Physical appearance and yield of N-alkyl chitosan, prepared by	
	reductive alkylation of chitosan	14
3.2	Signal assignment for N-butyl chitosan	15
3.3	Degree of substitution (DS) of butyl group on chitosan	16
3.4	Signal assignment of N-benzyl chitosan	17
3.5	Degree of substitution (DS) of benzyl group on chitosan	18
3.6	Appearance and yield of quaternized N-alkyl chitosan	20
3.7	Signal assignment for quaternized N-butyl chitosan	21
3.8	Signal assignment for quaternized N-benzyl chitosan	22
3.9	Degree of methylation of quaternized N-butyl and N-benzyl chitosan	23
3.10	The solubility of quaternized of N-alkyl chitosan	24
3.11	Averages of % weight loss during storage of banana samples coated	
	with various chemicals (4 repetitions)	25
3.12	Physical appearance of banana samples coated with various chemicals	27
3.13	Appearance of banana flesh after 10 days of storage	27
C-1	The weight of banana without coating	43
C-2	The weight of banana with 1% acetic acid	43
C-3	The weight of banana with 20 % chitosan in 0.5 % acetic acid	43
C-4	The weight of banana with 20% Q1 N-butyl chitosan (0.5) in 0.5 $\%$	
	acetic acid	44
C-5	The weight of banana with 20 % Q1 N -benzyl chitosan (0.5) in 0.5 %	
	acetic acid	44
C-6	The weight of banana with 20 % Q1 N-butyl chitosan (0.5) in DI	
	water	44

LIST OF SCHEME

1.1	Nucleophilic reaction of chitosan	3
1.2	Synthesis of quaternary ammonium chitosan (QAC)	4
1.3	Synthesis of quaternary ammonium salt of <i>N</i> -alkyl chitosan	5
2.1	Synthesis of N-alkyl chitosan	9
2.2	Synthesis of quaternized N-alkyl chitosan	10
3.1	N-alkylation mechanism of chitosan via Schiff's base intermediate	14
3.2	Reaction scheme and mechanism Methylation of N-alkyl chitosan	19

LIST OF ABBREVIATIONS

QAC : Quaternary ammonium chitosan

NMR : Nuclear magnetic resonance spectroscopy

NMP : *N*-Methyl-2-pyrrolidone

NaOH : Sodium hydroxide

NaCNBH₃ : Sodium cynanoborohydride

NaBH₄ : Sodium borohydride

CH₃I : Sodium iodide

QX N-but (M) : Quaternized N-butyl chitosan (equivalents of butyraldehyde)

(when X = 1, 2 and 3; M = 0.5, 1 and 2)

QX N-ben (M) : Quaternized N-benzyl chitosan (equivalents of

benzayldehyde)

(when X = 1, 2 and 3; M = 0.5, 1 and 2)

°C : Degree Celcius

h : Hour

d : Day

ml : Milliliter