

ชื่อเรื่อง การสกัดหัวเชื้อกลิ่นจากใบเตย

ชื่อผู้เขียน น.ส. สุวิมล ศรีเทวฤทธิ์

การค้นคว้าแบบอิสระเชิงวิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาการสอนเคมี  
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2526

บทคัดย่อ

การสกัดกลิ่นจากใบเตย ได้ใช้ทั้งหมด 8 วิธีคือ สกัดโดยวิธีต้มกลิ่น, สกัดโดยวิธีกลั่นด้วยไอน้ำ, สกัดโดยใช้ตัวทำละลายต่าง ๆ , สกัดโดยใช้สารละลาย Surfactant, ตักกลิ่นที่ระเหยด้วยไขมัน, ตักกลิ่นด้วยอุณหภูมิค่าของไนโตรเจนเหลว, ใช้ Activated Carbon จับกลิ่น และใช้ Porapak Q จับกลิ่น

ผลการทดลอง พบว่าถ้าใช้ความร้อนกลิ่นที่ได้ไม่เหมือนกลิ่นใบเตยธรรมชาติ กลิ่นที่ได้ส่วนใหญ่เป็นกลิ่นอ่อน ๆ และไม่คงทน

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University

All rights reserved

Research Title Extraction of Essence from the Leaves of Pandanus  
odorus

Name Ms. Suwimol Sritavarit

Research For Master of Science in Teaching Chemistry  
Chiang Mai University 1983

Abstract

Eight methods were used to extract essence from the leaves of Pandanus odorus. These were water distillation, steam distillation, solvent extraction, extraction by surfactant solution, enfleurage, low-temperature trap by liquid nitrogen, activated carbon trap and Porapak Q trap.

It was found experimentally that if heat was used the obtained odor was weak, unnatural and short-lived.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright © by Chiang Mai University  
All rights reserved