

หัวขอการวิจัย การสกัด, การทดสอบ และการตรวจสอบเมนทอลจากน้ำมันมินต์
โดยระบบทางเคมี

การวิจัย วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (การสอนเคมี)
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2522

ชื่อผู้ทำ นิตยา แซ่ซึม

บทคัดย่อ

การสกัดน้ำมันมินต์จากใบพันธุ์ส.ว.1 โดยการกลั่นด้วยไอน้ำ
นับว่าเป็นวิธีที่สะอาด และให้ผลดีในเชิงปฏิบัติ น้ำมันมินต์ที่กลั่นได้จะประกอบด้วย เมนทอล
ประมาณ 75-90 % การแยกเมนทอลออกจากน้ำมันมินต์โดยการลดอุณหภูมิจะได้เมนทอล
ประมาณ 35-50 % การแยกเมนทอลที่เหลือท่อไปจึงต้องใช้กรรมวิธีทางเคมี จะทำให้ได้
เมนทอลมีปริมาณเพิ่มขึ้นอีก 10-25 % น้ำมันมินต์ มีเมนทอลไม่ต่ำกว่า 25-30 % นำไป
ใช้ประโยชน์อื่น ๆ ได้หลายอย่าง เมนทอลที่แยกได้ นอกจากจะนำไปใช้ประโยชน์
โดยตรงแล้วยังสามารถนำไปเตรียมอนุพันธ์ได้ เช่น เมนทอลคลอโรฟลออเมต ซึ่งนำไปย้อม
เส้นใยในบุหรี่จะทำให้บุหรี่มีปริมาณเมนทอล และรสชาติในระยะเวลาหนึ่ง มากกว่าบุหรี่
ที่ย้อม เมนทอลโดยตรง น้ำมันมินต์ เมนทอล และน้ำมันที่เหลือตลอดจนอนุพันธ์ของเมนทอล
คือเมนทอลคลอโรฟลออเมต ให้ทำการตรวจด้วย IR และ GLC เพื่อการยืนยันผลงานที่ได้

Title Mint Oil Extraction, Formation of Menthol-Crystal
and Identification by Chemical Method.

Research Master of Science (Teaching Chemistry)
Chiang Mai University, 1979.

Name Nittya Seasim

Abstract

Mentha arvensis var. Piperrascens (Japanese mint or ส.ก. 1) the vegetable material for the production of menthol has been introduced, with the method of water distillation (extraction). The percentage of menthol in the oil obtained ranges from 75-90 % (W/V), and can be separated out by physical and chemical means about 35-50 % (W/V). The menthyl chloroformate, the derivative menthol product for cigarette has been prepared for study. The observation of natural oil and dementholised oil for the production of menthol and also menthyl chloroformate product are recorded by IR and a very few observed by GLC.