

หัวข้อการวิจัย การสกัดและวิเคราะห์ไขมันหรือน้ำมันจากเมล็ดกระบอง
 การวิจัย วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (การสอนเคมี) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2520
 ผู้จัดทำ ประภาพร พึ่งพระ

บทคัดย่อ

ในการวิจัยครั้งนี้ เพื่อศึกษาหาตัวทำละลายที่เหมาะสมในการสกัดไขมันจากเมล็ดกระบอง และวิเคราะห์หาชนิดของ fatty acid ที่เป็นองค์ประกอบสำคัญในไขมันที่ได้จากเมล็ดกระบอง

Bautoux (9) พบว่าไขมันที่ได้จากเมล็ดพืชในวงศ์ Simarubaceae ตระกูล Irvingia สปีชีส์ Oliveri ซึ่งเป็นพืชในวงศ์ ตระกูล และสปีชีส์ เดียวกับเมล็ดกระบอง ประกอบด้วย lauric acid 39 % myristic acid 56 % และ Oleic acid 5%

จากการวิจัยครั้งนี้พบว่า diethyl ether และ carbon tetrachloride เป็นตัวทำละลายที่ให้ yield 46-47 % และจากการวิเคราะห์หาชนิดของ fatty acid ด้วย gas chromatography พบว่า ไขมันจากเมล็ดกระบอง น่าจะประกอบด้วย lauric acid และ myristic acid เป็นส่วนมาก และประกอบด้วย unsaponifiable matter 2.02 % มีค่า saponification value เท่ากับ 297 และ iodine value เท่ากับ 4

Title Extraction and Analysis of Fats or Oils from
 Irvingia malayana, Oliv.

Research Master of Science (Teaching Chemistry) Chaing Mai
 University 1977

Name Prapaporn Phoengpra

Abstract

The purpose of this research is to find a suitable solvent for extracting the fat the seeds of *I. malayana* and to analysis and characterise this fat

Bautour (9) found that the seed fat of plant in family Simarubaceae geneous *Irvingia* species *Oliveri* is as same as family, geneous and species *I. malayana* seed which consist of 39 % lauric acid, 56 % myristic acid and 5 % oleic acid

It was found that diethyl ether and carbon tetrachloride are the most suitable extracting solvents up to 46-47 % yield. Analysis by gas chromatography showed that the major component of the fat may be lauric and myristic acid. Characterization of the fat gave :- unsaponifiable matter 2.02 %, saponification value 297, and iodine value 4

All rights reserved