

عنوان مقاله:

تاثیر اکسیداسیون روغنها بر روی فرایند واکنش هیدروژناسیون

محل انتشار:

سومین سمینار بین المللی دانه های روغنی و روغنهای خوراکی (سال: 1389)

تعداد صفحات اصل مقاله: 18

نویسندگان:

فرانک کلانتری - کارشناس ارشد مهندسی شیمی، کارشناس آزمایشگاه تحقیقات، کارخانه صافول

منوچهر بهمنی - دکترای شیمی، دانشکده شیمی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد تهران شمال، تهران، ایرا

مجید عامریان - کارشناس ارشد شیمی، رئیس آزمایشگاه تحقیقات، کارخانه صافولا بهشهر، کی

احسان شعاعی - کارشناس ارشد شیمی، کارشناس آزمایشگاه تحقیقات، کارخانه صافولا بهشهر

خلاصه مقاله:

هیدروژناسیون سه نوع روغن بی رنگ شده و اکسید شده در یک سیستم بچ بمنظور بررسی تاثیر اکسیداسیون در فرایند واکنش هیدروژناسیون انجام شده است. مشخصات روغنهای هیدروژنه شده مانند نقطه ذوب، عدد یدی، درصد جامدات و ترکیب اسیدهای چرب برای دو روغن اکسید شده و روغن تازه مورد مقایسه قرار گرفته است روغن آفتابگردان اکسید شده در عدد یدی بالاتری نسبت به روغن تازه تا حصول نقطه ذوب مشخص (34 و 9 و 42 درجه سانتیگراد) هیدروژنه می شود. همچنین نتایج بدست آمده از درصد جامدات و مجموع اسیدهای چرب ترانسبرای نمونه اکسید شده از نمونه تازه کمتر بدست آمد. عدد پراکسید بالاتر از 0/5 میلی اکی والان برای روغنهای اتواکسید نشده و بالا تر از 5 میلی اکی والان برای روغنهای اتواکسید شده، رفتار فرایندی هیدروژناسیون را بشدت تغییر می دهند.

کلمات کلیدی:

روغنهای گیاهی، اکسیداسیون، ترکیب اسیدهای چرب، زمان هیدروژناسیون، درصد جامدات

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/131342>

