ชื่อเรื่อง การแยกสลายไขมันควยขบวนการทวิทเชลล์ ชื่อผู้เขียน นางสาวอนงค์ ปลั่งสุวรรณ การค้นคว้าแบบอิสระเชิงวิทยานิพนธ์ วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาการสอนเคมี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2528

บทคัดยอ

ได้ทำการศึกษาปัจจัยต่างๆ ที่มีผลต่อผลผลิตจากปฏิกิริยาแยกสลายไขมัน ด้วยขบวนการทวิทเชลล์ ปัจจัยที่ศึกษาได้แก่ ชนิดของไขมัน, ปริมาณของ ดะตะลิสต์, อุณหภูมิ และเวลาที่ใช้ในการทำปฏิกิริยา

ไขมันที่ศึกษาคือ ไขวัว, น้ำมันข้าวโพค และน้ำมันเมล็ดฝ้าย พบว่า อุณหภูมิที่เหมาะสมของปฏิกิริยาสำหรับไขมันทั้งสามชนิดคือ 100 ํช เวลาของ ปฏิกิริยาระหวาง 30-48 ชั่วโมง และปริมาณคะตะลิสต์ (กรคกำมะถัน) 4 เปอร์เซนต์ จะให้ผลิตุภัณฑ์จากปฏิกิริยาเป็นปริมาณมากที่สุด

Copyright by Chiang Mai University All rights reserved

Research Title Fat Splitting by Twitchell Process

Name Ms. Anong Plungsuwan

Research For Master of Science in Teaching Chemistry

Chiang Mai University 1985

Abstract

Various factors affecting products obtained from fat splitting by Twitchell process were studied. These are oil type, amount of catalyst, temperature and reaction time.

Fats studied were tallow, corn oil and cottonseed oil. It was found that optimum reaction temperature for all fats was 100°C, reaction time being between 30-48 hours. Amount of catalyst (sulphuric acid) giving maximum yield of product was 4 per cent.

ลิขสิทธิมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ Copyright[©] by Chiang Mai University All rights reserved