## โพลิเมอร์ที่ดูคซึมน้ำได้มากจากแป้งมันสำปะหลัง เพื่อประยุกต์ใช้ในทางเกษตรกรรม

นางสาว นฤมล รังษีวงศ์

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์ โพลิเมอร์

บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

พ.ศ. 2532

ISBN 974-569-860 - 1 ลิขสิทธิ์ของบัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

# CASSAVA STARCH-BASED HIGH WATER-ABSORBING POLYMER FOR AGRICULTURAL APPLICATIONS



Miss Narumol Rungsriwong

A Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements

for the Degree of Master of Science

Program of Polymer Science

Graduate School

Chulalongkorn University

1989

ISBN 974-569-860-1

Thesis Title Cassava Starch-based High Water-absorbing

Polymer for Agricultural Applications.

Ву

Miss Narumol Rungsriwong

Department

Multidisciplinary Petrochemicals-Polymers

Program

Thesis Advisor

Jean Faullimmel, Ph.D.

Thesis Co-advisor Asst. Prof. Suda Kiatkamjornwong, Ph.D.

Accepted by the Graduate School, Chulalongkorn University in Partial Fulfillment of Reguirements for the

Master's Degree.

Thavan Vonastaye ..... Dean of Graduate School

(Prof. Thavorn Vajrabhaya, Ph.D.)

Thesis Committee

(Asst. Prof. Supawan Tantayanon, Ph.D.

Jean Jaulli ... J... Thesis Advisor

(Jean Faullimmel, Ph.D.)

Sucle Kuthning. Thesis Co-advisor

(Asst. Prof. Suda Kiatkamjornwong, Ph.D.)

Amound S. Hettraken Member

(Amnard Sittattrakul, Ph.D.)

notrom Pancyaney. Member

(Nopporn Pramojaney, Ph.D.)

## พิมพ์ตั้นฉบับบทกัดย่อวิทยานิพนธ์ภายในกรอบสีเขียวนี้เพียงแผ่นเดียว

นกุมณ รังห็วงส์ : โพฉิเมอร์ที่ดูคชิมน้ำได้มากจากแป้งมันสาปะหลังเพื่อประยุกส์ใช้เนทาง ทางเกษพรกรรม (CASSAVA STARCH-BASED HIGH WATER-ABSORBING POLYMER FOR AGRICULTURAL APPLICATIONS) อ.ที่ปรึกษา : ตร.ผอง พอลีเมล, อ.ที่ปรึกษาร่วม : ผส.ตร.สุดา เกียรติกำจรวงส์, 100 หน้า.

งานวิจับนี้ได้ศึกษาถึง การคัดแปลงแป้งมันสาปะหลังไปเป็นสตาร์ซ<u>-กร๊าฟต์</u>-โพล็อะหริโลไน ไตรล์โดยปฏิกิริยาการเกิดไหล้เมอร์สหพันธุ์แบบต่อของอะคริโลไนไตรล์เข้ากับโช่ไหล็เมอร์ของโพล็แซลดา ไรด์โดยผ่านกลไกขั้นเริ่มต้นแบบรีดีอกซ์ ใช้แมงกานีส(III) เป็นตัวเริ่มต้น แป้งก่อนใช้เนปฏิกิริยาจะ ผ่านกระบวนการเจลาต์ไนเชชันโดยใช้อุณหภูมิในการเจลาหิในเชชัน 2 อุณหภูมิ คือ ที่ 65 ใ และ 80 ใ

หลังปฏิกิริยาการ เกิดโหลิ เมอร์สหหันธุ์แล้วจะกาจัดโบโมโหล้อะคริโลโนโตรล์ ซึ่ง เกิดเช็ม ผลัตผลร่วมโดยการสกัดด้วยเอ็น เอ็น - ได เมพิลฟอร์มาไมด์ (DMF) สหาร์ช - <u>กร๊าฟต์</u> - โหล้อะคริโลในโตรล์ หลังสกัดด้วย DMF แล้ว จะนำมาแช่งพอนีพายต์ด้วยสารละลายโพแผส เชียมโบครอกไซกิกราม เข็มช่น ร้อยละ 8.5 ซึ่งผลิตผลที่ได้จะมีคุณลมนีติในการดูดถีมน้ำได้มาก

สดาร์ช <u>หร้างต่</u>-โหลิอะกร์โลไนโตรล์จะนำมาหาคุณลักษณะในรูป ประสิทธิกาฬในการต่อ, ความถึ่นการต่อ, %add-on, และ viscosity average molecular weight (พึง) ส่วนสตาร์ช-กร้างที่ หลือะกร้างในโตรล์หลังแช่งหมีนี้ฝ่ายดีแล้วจะนำมาวิเกราะห์หาการดูดซึมน้ำในน้ำดื้อออในช์ และ ในสารละลายเกลือของ XaCl, CaCl2, and MgCl2 ที่ความเข็มขั้นของสารละลายเกลือเห็มขั้น นอกจาล นี้จะวิเกราะห์หลักการดูดชื่มน้ำในเรื่อน นอกจาล นี้จะวิเกราะห์หลักการดูดอยทำของทรายเมื่อผสมกับใหลีเมอร์ที่สังเกราะห์ได้ ผลการหลองแสดงแสดงเก็บได้เก็นว่าการดูดอยทำของทรายเมื่อผสมกับใหลีเมอร์ที่สังเกราะห์ได้ ผลการหลองแสดงแสดงเก็บได้เก็นว่าการกามสามารถเนการดูดอยนำของทรายเป็นสัดส่วนกับปริมาณใหลีเมอร์ที่ใช้

ภาควิชา	สมสาราก	1672170	15 10 6	1-74	AIN	01
	วิทยาศ				•••••	
ปีการศึกษ	2531					

ลายมือชื่อนิสิต	MINO	30 NO 5	
	1	/ -	,
ลายมือชื่ออาจารย์ที่	ปรึกษา	1 7/200	14117

## พิมพ์ต้นฉบับบทกัดย่อวิทยานิพนธ์ภายในกรอบสีเขียวนี้เพียงแผ่นเดียว

NARUMOI RUNGSRIWONG: CASSAVA STARCH-BASED HIGH WATER-ABSORBING POLYMER FOR AGRICULTURAL APPLICATIONS. THESIS ADVISOR: JEAN FAULLIMMEL, Ph.D. THESIS CO-ADVISOR: ASST. PROF.SUDA KIATKAMJORNWONG, Ph.D., 100 pp.

Cassava starch was modified into starch-g-FAN by a graft copolymerization of acrylonitrile onto the polysaccharide backbone via a redox initiation mechanism with Mn(III) as the initiator. Two types of high water absorbing polymers were obtained by using two gelatinization temperatures of  $65\,^{\circ}\text{C}$  and  $80\,^{\circ}\text{C}$ .

Following the copolymerization the amount of homopolymer, obtained as a by-product, was removed from the grafted starch by N,N-dimethyl formamide(DMF) extraction. The purified product was then saponified with an 8.5% KOH solution to obtain the newly absorption properties.

Starch-g-PNN was characterized in terms of the grafting efficiency and frequency, the %add-on, and the viscosity average molecular weight,  $\overline{M}_{\rm c}$ . Finally, the water absorption as a function of the amount of acrylonitrile grafted onto starch, was determined with deionized water and salt solutions at different concentrations of NaCl, CaCl2, and MgCl2. The results indicated that water absorption increased with increasing %add-on and  $\overline{M}_{\rm c}$ , but decreased as the concentration of salt increased. It was also found by determination of water retention in sand, that the increase in the water holding capacity of sand was proportional with the amount of absorbent used.

ภาควิชา <u>สผสางาริชา นิโทรเดมี - โพลิเมตร์</u> สาขาวิชา <u>วิพยาสาสทร์ โพลิเมตร์</u> ปีการศึกษา <u>2581</u>

ลายมือชื่อนิสิต <u>เคาสุด รับมีอาส</u> ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา <u>สุดา (การสาก 12)</u>-

#### ACKNOWLEDGEMENT

I would like to express my deepest gratitude to my advisor, Dr. Jean Faullinmel, and Assistant Professor Dr. Suda Kiatkamjornwong, my co-advisor, for their supervision, guidance and encouragement throughout this study. Without their virtues, this study would not have been accomplished.

I am very grateful to Assistant Professor Dr. Supawan Tantayanon, Dr. Ammard Sittattrakul, and Dr. Nopporn Pramojaney for their valuable suggestions and serving as the supervisory committee.

Special thanks are given to Mr. Sompong Chutikulsawat and Department of Materials Science, Chulalongkorn University for their helps and providing labaratory facilities.

My great appreciations are extended to Miss Sireerattana Charuchinda, Miss Suree Pisitkul, all members of Multidisciplinary Petrochemicals-Polymers Program, all members of Standards Editoring Unit of Thai Industrial Standards Institute and all my lovely friends for helps, sincerity, friendliness and kindness.

In addition, I am most greateful to my parents, brothers and Mr. Aram Vanitchareon for their unlimited loves, encouragement, and enjoyments.

Finally sincere appreciation is expressed to Graduate School, Chulalongkorn University for the financial support for this research work. And special thanks are given to Thai Wah Co. LTD. for providing cassava starch and Siam Resin & Chemical Co.LTD. for donating some chemical reagents for this research.

Narumol Rungsriwong.

#### CONTENTS

	PAGE
ABSTRACT IN THAI	i v
ABSTRACT IN ENGLISH	v
ACKNOWLEDGEMENT	v i
LIST OF FIGURES	хii
LIST OF TABLES	хiv
LIST OF ABBREVIATIONS	xv i
CHAPTER	
1. INTRODUCTION	1
1.1 Starch	1
1.2 Gelatinization phenomena	5
1.3 High water-absorbing polymer	5
1.4 Research objective	12
2. EXPERIMENTALS	13
2.1 Chemicals	13
2.2 Procedure	14
2.2.1 Graft copolymerization	16
2.2.1.1 Preparation of initiate	or
solution	16
(a) Preparation of	
MnSO, solution	16
(b) Preparation of	
KMnO <sub>4</sub> solution	16
(c) Preparation of	
Na <sub>4</sub> P <sub>2</sub> O <sub>7</sub> solution	16
(d) Preparation of init	tiator
colution	16

				PAGE
		2.2.1.2	Preparation of	
3211			acidified water	16
The Office House		2.2.1.3	Gelatinization	17
		2.2.1.4	Grafting reaction	17
	2.2.2	Homopoly	mer extraction by N,	
		N-dimeth.	ylformamide (DMF)	17
	2.2.3	Copolyme	r characterization	18
The state of the s		2.2.3.1	Determination of	
			%add-on	18
		2.2.3.2	Determination of the	
			viscosity average	
			molecular weight $(\overline{M_v})$	18
	2.2.4	Saponific	cation	19
	2.2.5	Infrared	analysis	19
	2.2.6	Determina	ation of water absorptio	n
		in deion	ized water	20
	2.2.7	Determina	ation of water absorptio	n
		in NaCl,	CaCl <sub>2</sub> and MgCl <sub>2</sub>	
		solutions	5	20
	2.2.8	Determina	ation of water retention	
		in sand w	with saponified	
		starch-g-	-PAN	21
3. RESU	LTS AND	DISCUSSIO	DN	22
3.1	Definit	tions		22
	3.1.1	Percent a	add-on	23
	3.1.2	Grafting	frequency	23
	3.1.3	Grafting	efficiency	23

3.2	Grafti	ng of acrylonitrile onto starch	
	gelati	nized at 65°C	24
	3.2.1	IR analysis	25
	3.2.2	Effect of the concentration of	
		acrylonitrile on:	32
		(a) Amount of homopolymer	32
		(b) Grafting efficiency	32
		(c) Percent add-on	35
		(d) $\overline{M_v}$ and grafting frequency	35
	3.2.3	Saponification of starch-g-PAN	39
	3.2.4	Water absorption in deionized	
		water	43
	3.2.5	Water absorption in aqueous salt	
		solutions	48
3.3	Grafti	ng of acrylonitrile onto starch	
	gelati	nized at 80°C	58
	3.3.1	Effect of the concentration of	
		acrylonitrile on:	58
		(a) Amount of homopolymer	58
		(b) Grafting efficiency	58
		(c) Percent add-on	59
		(d) $\overline{M}_{\nu}$ and grafting frequency	62
	3.3.2	Water absorption in deionized	
		water	66
3.4	Compara	ative study of M <sub>v</sub> and water	
	absorpt	cion between 65°C and 80°C	
	gelatin	nization	69
3.5	Water r	retention in sand by mixing it	
	with sa	aponified starch-g-PAN	76

#### LIST OF FIGURES

FIGUR	E	PAGE
1.1	Chemical structure of amylose	3
1.2	Chemical structure of amylopectin	4
1.3	Reaction scheme to synthesize starch-g-PAN by Ce(I	V) 9
1.4	Glycol cleavage mechanism with Mn <sup>3+</sup> ion leading to	
	initiation of graft copolymerization	10
2.1	Preparation of saponified starch-g-PAN absorbent	
	polymer	15
3.1	Schematic representation of a starch graft	
	copolymer	22
3.2	IR spectrum of cassava starch	26
3.3	IR spectrum of starch-g-PAN	27
3.4	IR spectrum of starch-g-PAN after DMF extraction	28
3.5	IR spectrum of saponified starch-g-PAN	29
3.6	The CN peak of starch-g-PAN with different	
	starch(g)/AN(ml) ratios	31
3.7	Effect of the concentration of acrylonitrile on	
	grafting efficiency	34
3.8	Effect of the concentration of acrylonitrile on	
	% add-on	36
3.9	Effect of the concentration of acrylonitrile on	
	$\overline{\mathrm{M}}_{\mathbf{v}}$ and grafting frequency	38
3.10	IR spectrum of starch-g-PAN saponified with	
	0.85% KOH	40
3.11	IR spectrum of starch-g-PAN saponified with	
	8.5% KOH	41
3.12	Water absorption of saponified starch-g-PAN as	
	a function of acrylonitrile	44

Water retention of sand by mixing with saponified

starch-g-PAN......

76

3.25

### LIST OF TABLES

TABLE		PAGE
2.1	Specification of cassava starch	13
2.2	Chemicals	14
3.1	Experimental data of graft copolymerizations	
	carried out with 10 g of cassava starch (8.72 g	
	dry weight)	33
3.2	Viscosity average molecular weight $(\overline{M}_{\psi})$ and	
	grafting frequency data of starch-g-PAN	37
3.3	Different KOH concentrations used during	
	saponification and their effect on water	
	absorption	42
3.4	Water absorption as a function of acrylonitrile	
	concentration (gelatinization temperature 65°C)	43
3.5	Effect of different sodium chloride solutions on	
	water absorption	50
3.6	Effect of different calcium chloride solutions	
	on water absorption	52
3.7	Effect of different magnesium chloride solutions	
	on water absorption	54
3.8	Grafting of acrylonitrile onto starch gelatinized	
	at 80°C	60
3.9	Viscosity average molecular weight $(\overline{M_v})$ and	
	grafting frequency data of starch-g-PAN	64
3.10	Water absorption as a function of the concentration	
	of acrylonitrile	66
3.11	Comparison of $\overline{M}_v$ of starch-g-PAN resulting from	
	65°C and 80°C gelatinization temperatures	70

TABLE		PAGE
3.12	Comparison of water absorption data between 65°C	
	and 80°C gelatinization temperatures	73
3.13	Water retention by mixing sand with saponified	
	starch-g-PAN (gelatinization at 65°C)	76

#### LIST OF ABBREVIATIONS

°C degree Celsius

% percent

cm unit of wave number

[η] intrinsic viscosity

∝ alpha

ppm part per million

g gram

kg kilogram

L litre

ml millilitre

hr hour

M molar

µm micrometre

mmole/L millimole per litre

w/v weight per volume

w/w weight per weight

M, viscosity average molecular weight

AN acrylonitrile

AGU anhydroglucose unit

DMF N, N-dimethylformamide

HSPAN hydrolyzed starch-g-polyacrylonitrile

HWAP high water-absorbing polymer

MW molecular weight

PAN polyacrylonitrile