

การสกัดน้ำมันจากข้าวโพดที่ปลูกในประเทศ



นางสาวดวงแข วิเศษพจนกิจ

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาคณะหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต

ภาควิชาเคมีเทคนิค

บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

พ.ศ.2525

ISBN 974-560-765-7

EXTRACTION OF OIL FROM LOCALLY GROWN CORN

Miss Duangkae Visespochanakit

A Thesis Submitted in Partial Fulfilment of the Requirements
for the Degree of Master of Science
Department of Chemical Technology
Graduate School
Chulalongkorn University
1982

หัวข้อวิทยานิพนธ์	การสกัดน้ำมันจากข้าวโพคที่ปลูกในประเทศ
โดย	นางสาวดวงแข วิเศษพจนกิจ
ภาควิชา	เคมีเทคนิค
อาจารย์ที่ปรึกษา	รองศาสตราจารย์ ดร. สมศักดิ์ คำรงค์เลิศ อาจารย์ ดร. พันธิพา จันทร์วัฒน์

บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย อนุมัติให้บัณฑิตวิทยาลัยฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่ง
ของการศึกษาค้นคว้าหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต

..... *[Signature]* คณะบดีบัณฑิตวิทยาลัย
(รองศาสตราจารย์ ดร. สุประทีฐ บุนนาค)

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์

..... *[Signature]* ประธานกรรมการ
(รองศาสตราจารย์ ดร. ชัยยท ธีรพิทยากุล)

..... *[Signature]* กรรมการ
(รองศาสตราจารย์ ดร. สมศักดิ์ คำรงค์เลิศ)

..... *[Signature]* กรรมการ
(อาจารย์ ดร. พันธิพา จันทร์วัฒน์)

..... *[Signature]* กรรมการ
(อาจารย์ ดร. พงษ์ วนานุวัธ)

..... *[Signature]* กรรมการ
(อาจารย์ เอื้ออำไพ สุวรรณสิน)

ลิขสิทธิ์ของบัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

หัวข้อวิทยานิพนธ์	การสกัดน้ำมันจากข้าวโพคที่ปลูกในประเทศ
ชื่อนิสิต	นางสาวกวางแข วิเศษพจนกิจ
อาจารย์ที่ปรึกษา	รองศาสตราจารย์ ดร.สมศักดิ์ คำรงค์เลิศ อาจารย์ ดร.พันธิตา จันทร์วัฒน์
ภาควิชา	เคมีเทคนิค
ปีการศึกษา	2524

บทคัดย่อ

ในการทดลองนี้ได้นำข้าวโพคพันธุ์สุวรรณ 1 มาสกัดน้ำมันโดยก่อนสกัดได้แยกคั่นอ่อนออกจากเมล็ดข้าวโพคโดยวิธี Wet-Milling Process ซึ่งในวิธีดังกล่าวมีตัวแปรที่สำคัญคือ อุณหภูมิ, เวลาและความเข้มข้นของสารละลายซัลเฟอร์ไดออกไซด์ที่ใช้ในการแช่ข้าวโพค (Steeping) หลังจากแยกคั่นอ่อนแล้วจึงสกัดน้ำมันโดยใช้วิธีการบีบโดยใช้เครื่องไฮโดรลิก การใช้ตัวทำละลายนอร์มอลเฮกเซน และวิธีการบีบโดยใช้เครื่องไฮโดรลิกควบกับการใช้ตัวทำละลายนอร์มอลเฮกเซน

จากการทดลองพบว่าสภาวะที่เหมาะสมในการแยกคั่นอ่อนโดยวิธี Wet-Milling คือ แช่ข้าวโพคด้วยสารละลายซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ความเข้มข้น 0.2% (น้ำหนักต่อปริมาตร) ที่อุณหภูมิ 50 °C เป็นเวลา 2 วัน คั่นอ่อนที่ได้มีสิ่งปลอมปนน้อยมาก คั่นอ่อนที่ได้ถูกทำให้แห้ง บดให้ได้ขนาดพอเหมาะ ผ่านขั้นตอนการนึ่ง (Steaming) ก่อนแล้วจึงนำมาสกัดน้ำมัน ปริมาณน้ำมันในคั่นอ่อนที่ได้มีค่าเฉลี่ยประมาณ 41 เปอร์เซ็นต์

การบีบน้ำมันโดยใช้เครื่องไฮโดรลิกได้ค่าความดันที่เหมาะสมประมาณ 1,149 ก.ก. ต่อตาราง ซม. ขนาดอนุภาคของคั่นอ่อนที่เหมาะสมคือ 1.0-2.0 มม. ซึ่งจะได้ น้ำมันเฉลี่ย 24.87 เปอร์เซ็นต์ คิดเป็นประมาณ 60 เปอร์เซ็นต์ของน้ำมันที่มีทั้งหมดในคั่นอ่อน

การสกัดน้ำมันด้วยตัวทำละลายนอร์มอลเฮกเซนโดยวิธีฟลัก (Reflux) สภาวะที่เหมาะสมคือใช้คั่นอ่อนขนาดอนุภาค 0.5-1.0 ม.ม. ปริมาณคั่นอ่อน : นอร์มอล-เฮกเซน = 1 : 20 (น้ำหนักต่อปริมาตร) เป็นเวลา 12 ช.ม. จะได้น้ำมันเฉลี่ย 31.76 เปอร์เซ็นต์ หรือ 80 เปอร์เซ็นต์ของน้ำมันที่มีทั้งหมดในคั่นอ่อน

การสกัดด้วยวิธีการบีบน้ำมันโดยใช้เครื่องไฮโดรลิกควบคู่กับการใช้ตัวทำละลายนอร์มอลเฮกเซน เมื่อนำคั่นอ่อนที่ผ่านการบีบโดยเครื่องไฮโดรลิกมาสกัดน้ำมันคือโดยใช้ตัวทำละลาย ได้น้ำมันเพิ่มจากวิธีการบีบโดยใช้เครื่องไฮโดรลิกอีก 14 เปอร์เซ็นต์ จากปริมาณคั่นอ่อนที่ใช้ รวมปริมาณน้ำมันที่ได้จากวิธีทั้งสองจากคั่นอ่อน 38.87 เปอร์เซ็นต์ หรือ 94.80 เปอร์เซ็นต์ของน้ำมันที่มีทั้งหมดในคั่นอ่อน

น้ำมันดิบที่สกัดได้ทั้ง 3 วิธีมีคุณสมบัติไม่แตกต่างกันมาก เมื่อวิเคราะห์พบว่า มีค่ากรดไขมันอิสระในช่วง 1.7 - 2.0 เปอร์เซ็นต์ Gum มีในช่วง 2.3 - 2.6 เปอร์เซ็นต์ สีของน้ำมันที่ได้มีค่าเปอร์เซ็นต์ Transmittance (ที่ 276 นาโนมิเตอร์) อยู่ในช่วง 54 - 70 ค่าเปอร์ออกไซด์ของน้ำมันที่ได้จากวิธีการบีบโดยใช้เครื่องไฮโดรลิก และใช้นอร์มอลเฮกเซนจะมีค่าในช่วง 17 - 22 มิลลิอีควิวาเลนต์ค่อน้ำมัน 1 ก.ก. ส่วนน้ำมันที่ได้จากการนำคั่นที่ได้ออกมาจากการบีบโดยใช้เครื่องไฮโดรลิกมาสกัดน้ำมันที่เหลือคั่นนอร์มอลเฮกเซนพบว่า มีค่าเปอร์ออกไซด์เฉลี่ยประมาณ 30.55 มิลลิอีควิวาเลนต์ค่อน้ำมัน 1 ก.ก. คุณสมบัติของน้ำมันดิบที่ได้มีค่าไม่สูงไปกว่ามาตรฐานของน้ำมันและไขมันบริโภคน้ำมันนั้น จึงน่าที่จะนำไปทำให้บริสุทธิ์โดยไม่ต้องผ่านกรรมวิธีที่ยุ่งยากและสิ้นเปลืองค่าใช้จ่ายมากนัก

ส่วนกรรมวิธีสำหรับการสกัดน้ำมันจากคั่นอ่อนของข้าวโพคั้น การสกัดด้วยวิธีการบีบน้ำมันโดยใช้เครื่องไฮโดรลิกควบคู่กับการใช้ตัวทำละลายจะมีความเหมาะสมที่สุด เนื่องจากเมื่อพิจารณาแล้วจะได้ผลคุ้มค่ากับการลงทุนคือ จะได้ปริมาณน้ำมันสูงและต้นทุนการผลิตต่ำ โดยวิธีนี้จากการวิเคราะห์ทางเศรษฐศาสตร์สำหรับการผลิตในประเทศไทย น้ำมันข้าวโพคั้นจะมีต้นทุนการผลิต 10.78 บาทค่อน้ำมัน 1 ก.ก.

||

Thesis Title EXTRACTION OF OIL FROM LOCALLY
 GROWN CORN

Name Miss Duangkae Visespochanakit

Thesis Advisor Associate Professor Somsak Damronglerd Ph.D
 Dr. Pantipar Jantawat

Department Chemical Technology

Academic Year 1981

ABSTRACT

Crude corn oil was extracted from germ which was separated from Suwan I hybrid corn by the Wet-Milling process. The important variations studied in the milling process were the steeping time, temperature and the concentration of sulfur dioxide solution used in the steeping step. Three extracting processes including the hydraulic press, the solvent extraction and the prepress solvent extraction were used to extract oil from the separated tissue.

The result obtained from the experiment revealed that the appropriate condition for the germ separation was a two day steeping in 0.2% W/V sulfur dioxide solution, at 50 C. By using this combination, the separated germ was almost free from other tissue contamination and its oil content, determined on the dried weight basis by Soxhlet extraction, was around 41%

By hydraulic pressing at optimum condition found in this experiment, a 24.87% by weight of crude corn oil which represents almost 60% of the total oil in germ was recovered. The so-called optimum condition of the process was set up at 1,149 kg./cm² pressure and 1.0 - 2.0 mm. particle size of the ground germ.

The appropriate condition drawn from the results of the solvent extraction experiment was a 12 hour refluxing of the 0.5 - 1.0 mm. particle of the germ with a proportion of 1 : 20 (weight : volume) of germ : n-hexane. The percent recovery of the oil was 31.76 or 80% of the total oil in germ.

An additional of 14% of oil was recovered from solvent extraction of the hydraulic prepressed germ. Thus the total amount of oil recovered by the prepress solvent extraction was summed up to as high as 94.80% of the total oil content of the germ.

Quality of crude corn oil obtained via the three extracting pathways are almost identical. Quantitative analyses of these oils disclosed that their free fatty acid content, gum content and transmittant value at 276 nm. were 1.7 - 2.0%, 2.3 - 2.6% and 54 - 70%, respectively. As for the peroxide value, a quantity of 17 - 22 milliequivalent of peroxide per kg. of oil was found in the hydraulic pressed and the solvent extracted oils; while that was detected in oil extracted from the hydraulic

prepressed germ was as high as 30.55 milliequivalent/kg. of oil.

When comparing these quality factors with those set up as standard for edible fat and oil, a narrow gap was observed. Thus it should be reasonable to predict that refining of these crude oils should be able to carry out by using any regular standard refining procedure.

From the economic analysis data of the three extracting processes, it is obvious that the solvent prepress method is superior. The efficiency feature of the mentioned process is such that crude corn oil could be produced at a production cost of ₱ 10.78/kg.

กิติกรรมประกาศ

ขอกราบขอบพระคุณ รองศาสตราจารย์ ดร.สมศักดิ์ คำรงค์เลิศ,
อาจารย์ ดร.พันธิทา จันทร์ฉวี, อาจารย์เอื้ออาไพ สุวรรณยืน ที่กรุณาให้คำปรึกษา
แนะนำ และช่วยเหลือ ทำให้การศึกษาวิจัยครั้งนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี ขอขอบคุณ
คุณอรพร เต็มวาณิชย์ บรรดาเพื่อน ๆ พี่ ๆ น้อง ๆ และเจ้าหน้าที่ภาควิชาเคมีเทคนิค
ทุกคน ที่ให้ความช่วยเหลือ และกำลังใจเป็นอย่างดีตลอดมา

ท้ายที่สุด ขอขอบคุณภาควิชาวิศวกรรมโยธา คณะวิศวกรรมศาสตร์ จุฬาลงกรณ์-
มหาวิทยาลัย ที่ได้เอื้อเฟื้อให้ใช้เครื่องอัดไฮโดรลิกในการวิจัยนี้

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	ก
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ค
กิตติกรรมประกาศ	ฉ
รายการตารางประกอบ	ญ
รายการรูปประกอบ	ต
บทที่	
1. บทนำ	1
2. วารสารปริทัศน์	3
2.1 น้ำมันข้าวโพด	3
2.2 ลักษณะโครงสร้างและส่วนประกอบของเมล็ดข้าวโพด ...	6
2.3 ขบวนการแยกส่วนของคั่นอ่อนออกจากเมล็ดข้าวโพด	10
2.4 กรรมวิธีการผลิตน้ำมันพืชโดยวิธีหั่วไป	13
2.5 คุณสมบัติบางประการของไขมัน	21
2.6 ส่วนประกอบต่าง ๆ ในน้ำมันดิบ	27
2.7 การเก็บและการขนถ่ายน้ำมันดิบ	29
3. เครื่องมือ	30
3.1 เครื่องมือที่ใช้ในการแยกคั่นอ่อนออกจากเมล็ดข้าวโพด ..	30
3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการสกัดน้ำมัน	33
3.3 เครื่องมือหั่ว ๆ ไป	36

4. การทดลอง	38
4.1 การแยกส่วนของคั่นอ่อน (Germ หรือ Embryo) ออกจากเมล็ดข้าวโพด	38
4.1.1 การเตรียมสารละลายซัลเฟอร์ไดออกไซด์	38
4.1.2 การหาเวลาที่เหมาะสมในการแช่	39
4.1.3 การหาอุณหภูมิที่เหมาะสมในการแช่	39
4.1.4 การหาความเข้มข้นของสารละลาย ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ที่เหมาะสมในการแช่	40
4.2 การเตรียมส่วนของคั่นอ่อนเพื่อการสกัดน้ำมัน	40
4.3 การสกัดน้ำมัน	40
4.3.1 การหาสภาวะที่เหมาะสมในการบีบน้ำมัน โดยใช้เครื่องไฮโดรลิก	40
4.3.2 การหาสภาวะที่เหมาะสมในการสกัดน้ำมัน โดยใช้ตัวทำละลายนอร์มอลเฮกเซน	41
4.3.3 การสกัดน้ำมันโดยใช้เครื่องบีบแบบไฮโดรลิก ควบกับการสกัดด้วยตัวทำละลาย	42
4.3.4 การเปรียบเทียบคุณสมบัติน้ำมันข้าวโพดที่ได้ กับน้ำมันบริสุทธิ์ตามมาตรฐานของน้ำมันและ ไขมันบริโภค	43

4.3.5 การวิเคราะห์ทางเศรษฐศาสตร์เปรียบเทียบ การผลิตน้ำมันข้าวโพดคั่วด้วยวิธีต่าง ๆ สำหรับการผลิตในประเทศไทย และ เปรียบเทียบค่าที่ได้กับราคาน้ำมันข้าวโพด บริสุทธิ์จากต่างประเทศที่มีขายใน ประเทศไทย และน้ำมันพืชบริสุทธิ์ จากวัตถุดิบอื่น ๆ ที่ผลิตในประเทศไทย	43
4.4 วิธีการวิเคราะห์	44
5. ผลการทดลอง	47
6. วิจัยผลการทดลอง	90
7. สรุปการวิจัยและข้อเสนอแนะ	102
เอกสารอ้างอิง	105
ภาคผนวก	111
ประวัติ	128

รายการตารางประกอบ

ตารางที่	หน้า
1. เปรียบเทียบกลุ่มของกรดไขมันที่เป็นส่วนประกอบ ของน้ำมันพืชชนิดต่าง ๆ	3
2. คุณสมบัติและส่วนประกอบของน้ำมันข้าวโพด	5
3. การกระจายของส่วนประกอบต่าง ๆ ภายในโครงสร้าง ของเมล็ดข้าวโพดเนื้อแน่นหีบ	9
4. ลักษณะโครงสร้างและส่วนประกอบของเมล็ดข้าวโพดพันธุ์สุวรรณ 1 ที่มีอายุ 120 วัน จากศูนย์วิจัยข้าวโพดและข้าวฟ่าง อำเภอปากช่อง จังหวัดนครราชสีมา โดยเมล็ดข้าวโพดมี ความชื้นประมาณ 15%	47
5. ลักษณะของเมล็ดข้าวโพดหลังจากแช่ในสารละลาย ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ 0.3% ที่อุณหภูมิ 50 °C เป็นเวลา 1 ถึง 5 วัน	4
6. เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนักของผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการแช่เมล็ดข้าวโพด ในสารละลายซัลเฟอร์ไดออกไซด์ 0.3% ที่อุณหภูมิ 50 °C เป็นเวลา 1 ถึง 5 วัน	50
7. เปอร์เซ็นต์ Starch (น้ำหนักแห้ง) ในแป้งข้าวโพด (ที่ยังไม่ได้แยกโปรตีนออก) ที่ได้จากการแช่ข้าวโพดใน สารละลายซัลเฟอร์ไดออกไซด์เป็นเวลา 1 ถึง 5 วัน	51
8. ปริมาณน้ำมันที่สกัดได้จากคั่นอ่อนที่ผ่านการแช่ในสารละลายซัลเฟอร์- ไดออกไซด์ 0.3% ที่อุณหภูมิ 50 °C เป็นเวลา 1 ถึง 5 วัน โดยใช้เวลา Soxhlet เป็นเวลา 5 ช.ม. อัตราหยดของ Petroleum Ether 70 หยดค่อนาที	52

9.	ลักษณะทั่วไปของข้าวโพคที่ผ่านการแช่ในสารละลาย ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ 0.3 % ที่อุณหภูมิประมาณ 30 ช (อุณหภูมิห้อง) ถึง 60 ช เป็นเวลา 2 วัน	53
10.	เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนักของผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการแช่ เมล็ดข้าวโพคในสารละลายซัลเฟอร์ไดออกไซด์ 0.3% ที่อุณหภูมิประมาณ 30 ช (อุณหภูมิห้อง) ถึง 60 ช เป็นเวลา 2 วัน	55
11.	เปอร์เซ็นต์ Starch (น้ำหนักแห้ง) ในแป้งข้าวโพค (ยังไม่ได้แยกโปรตีนออก) ที่ได้จากแช่ข้าวโพคใน สารละลายซัลเฟอร์ไดออกไซด์ 0.3 % ที่อุณหภูมิ ประมาณ 30 ช (อุณหภูมิห้อง) ถึง 60 ช เป็นเวลา 2 วัน	55
12.	ปริมาณน้ำมันที่สกัดได้จากคั่นอ่อนที่ผ่านการแช่ในสารละลาย ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ 0.3 % ที่อุณหภูมิประมาณ 30 ช (อุณหภูมิห้อง) ถึง 60 ช เป็นเวลา 2 วัน โดยวิธี Soxhlet เป็นเวลา 5 ช.ม. อัตราหยดของ Petroleum Ether 70 หยดค่อนาที	56
13.	ลักษณะทั่วไปของเมล็ดข้าวโพคที่ผ่านการแช่ในสารละลาย ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ความเข้มข้น 0 ถึง 0.4 % ที่อุณหภูมิ 50 ช เป็นเวลา 2 วัน	57

ตารางที่	หน้า
14. เเปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนักของผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการ แช่เมล็ดข้าวโพคในสารละลายซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ความเข้มข้น 0.1 ถึง 0.4% ที่อุณหภูมิ 50 ๑ เป็นเวลา 2 วัน	59
15. เเปอร์เซ็นต์ Starch (น้ำหนักแห้ง) ในแป้งข้าวโพค (ซึ่งไม่ได้แยกโปรตีนออก) ที่ได้จากการแช่ข้าวโพคใน สารละลายซัลเฟอร์ไดออกไซด์ความเข้มข้น 0.1 - 0.4% ที่อุณหภูมิ 50 ๑ เป็นเวลา 2 วัน	59
16. ปริมาณน้ำมันที่สกัดได้จากคั่นอ่อนที่ผ่านการแช่ในสารละลาย ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ ความเข้มข้น 0.1 ถึง 0.4% ที่อุณหภูมิ 50 ๑ เป็นเวลา 2 วัน โดยใช้วิธี Soxhlet เป็นเวลา 5 ๑.ม. อัตราหยดของ Petroleum Ether 70 หยดค่อนาที	60
17. ส่วนประกอบของคั่นอ่อนที่แยกจากเมล็ดข้าวโพคที่อุณหภูมิ 1	61
18. เเปอร์เซ็นต์ความชื้นและสารที่ระเหยได้ที่มอยู่ในน้ำมันข้าวโพค ที่ได้จากการบดโดยใช้เครื่องอัดไฮโครลิกความดันระหว่าง 139 ถึง 2,339 ก.ก./ตาราง ๑.ม.	67
19. เเปอร์เซ็นต์สิ่งปะปนต่าง ๆ ในน้ำมันข้าวโพคที่ได้จาก การบดโดยใช้เครื่องไฮโครลิกที่ความดัน 393 ถึง 2,151 ก.ก./ตาราง ๑.ม.	72
20. เเปอร์เซ็นต์เด้าในน้ำมันข้าวโพคที่ได้จากการบด โดยใช้เครื่องไฮโครลิกที่ความดัน 393 ถึง 2,151 ก.ก./ตาราง ๑.ม.	72

21. ความเหนียวของน้ำมันข้าวโพดที่ได้จากการบีบโดย
ใช้เครื่องไฮโดรลิกความดัน 393 และ 1,149 ก.ก.
ต่อตาราง ซม. ที่อุณหภูมิ 29.5 - 30 ช 73
22. เปอร์เซนต์ความชื้นและสารที่ระเหยได้ที่มีอยู่ในน้ำมันข้าวโพด
ที่ได้จากการ Reflux ด้วยนอร์มอลเฮกเซน โดยใช้
อัตราส่วน คั่นอ่อน : นอร์มอลเฮกเซน = 1 : 2
เป็นเวลา 2 ถึง 60 ซม. 76
23. เปอร์เซนต์สิ่งปะปนในน้ำมันข้าวโพดที่ได้จากการ Reflux
โดยใช้นอร์มอลเฮกเซน ใช้อัตราส่วน คั่นอ่อน : นอร์มอลเฮกเซน
= 1 : 2 เป็นเวลา 2 ถึง 60 ซม. 81
24. เปอร์เซนต์เต้าน้ำมันข้าวโพดที่ได้จากการ Reflux โดยใช้
นอร์มอลเฮกเซน ใช้อัตราส่วน คั่นอ่อน : นอร์มอลเฮกเซน
= 1 : 2 เป็นเวลา 2 ถึง 60 ซม. 82
25. เปอร์เซนต์น้ำมันที่ได้จากการสกัดคั่นอ่อนขนาดอนุภาค
1.0 - 2.0 มม. จากการบีบโดยใช้เครื่องไฮโดรลิก
ที่ความดัน 1,149 ก.ก./ตาราง ซม. แล้วนำมาก
มา Reflux คั่นโดยใช้กาก : นอร์มอลเฮกเซน 1 : 20
เป็นเวลา 12 ซม. 84
26. ผลการวิเคราะห์คุณสมบัติของน้ำมันข้าวโพดจากกาก
ที่ได้จากการบีบโดยใช้เครื่องไฮโดรลิกที่ความดัน 1,149 ก.ก.
ต่อตาราง ซม. แล้วทำการสกัดด้วยวิธี Reflux
ใช้อัตราส่วน กาก : นอร์มอลเฮกเซน = 1 : 20 เป็นเวลา 12 ซม.
กากที่ใช้มีขนาดอนุภาค 1.0-2.0 มม. 85

27. เปรียบเทียบปริมาณน้ำมันข้าวโพคที่สกัดได้ด้วยวิธีการบีบ
โดยใช้เครื่องไฮโดรลิก ใช้คนอ่อนขนาดอนุภาค
1.0 - 2.0 ม.ม. ที่ความดัน 1,149 ก.ก./ตาราง ซม.
การสกัดด้วยตัวทำละลายนอร์มอลเฮกเซนด้วยวิธี Reflux
โดยใช้คนอ่อนขนาดอนุภาค 0.5 - 1.0 ม.ม. ใช้อัตราส่วน
คนอ่อน : นอร์มอลเฮกเซน = 1 : 20 เป็นเวลา 12 ชม.
และการสกัดโดยใช้คนอ่อนขนาดอนุภาค 1.0-2.0 ม.ม.
บีบน้ำมันโดยใช้เครื่องไฮโดรลิก แล้วสกัดน้ำมันที่เหลือด้วย
ตัวทำละลายนอร์มอลเฮกเซนด้วยวิธี Reflux ใช้อัตราส่วน
กาก : นอร์มอลเฮกเซน = 1 : 20 เป็นเวลา 12 ชม. ... 86
28. เปรียบเทียบคุณสมบัติของน้ำมันข้าวโพคที่สกัดด้วยวิธีการบีบ
โดยใช้เครื่องไฮโดรลิก การสกัดโดยใช้ตัวทำละลาย
นอร์มอลเฮกเซนและการสกัดโดยใช้การบีบโดยใช้เครื่อง
ไฮโดรลิกแล้วนำกากมาสกัดด้วยตัวทำละลายนอร์มอลเฮกเซน
กับน้ำมันพืชที่ผ่านการทำให้บริสุทธิ์ตามมาตรฐานของน้ำมันและ
ไขมันบริโภค ความประกาศของกระทรวงสาธารณสุข
พรบ.อ. 2522/22 87
29. การเปรียบเทียบต้นทุนการผลิตน้ำมันข้าวโพคด้วยวิธีการบีบ
โดยใช้เครื่องไฮโดรลิก, การใช้ตัวทำละลายนอร์มอลเฮกเซน
และวิธีการสกัดด้วยการบีบโดยใช้เครื่องไฮโดรลิกควบกับการใช้
ตัวทำละลายนอร์มอลเฮกเซนสำหรับการผลิตในประเทศไทย 88
30. ราคาน้ำมันข้าวโพคบริสุทธิ์จากต่างประเทศที่มีขายในประเทศไทย
และน้ำมันพืชบริสุทธิ์จากวัตถุดิบอื่น ๆ ที่ผลิตในประเทศไทย
(เดือนกุมภาพันธ์ 2525) 89

รายการรูปประกอบ

รูปที่		หน้า
1.	ลักษณะโครงสร้างของเมล็ดข้าวโพด	7
2.	แผนภูมิขบวนการ Wet - Milling	11
3.	ถังแช่ (Steep Tank)	30
4.	เครื่องมือในการบดเพื่อให้คั่นอ่อนหลุดออกจากเมล็ดข้าวโพด (Degerminator)	31
5.	เครื่องมือแยกคั่นอ่อน (Germ Separator)	32
6.	เครื่องมือแบบไฮโครลิก	33
7.	เครื่องให้ความถี่ในการอัดไฮโครลิก	34
8.	เครื่องมือ Reflux	35
9.	เปอร์เซ็นต์ความชื้นในเมล็ดข้าวโพดที่ผ่านการแช่ในสาร ละลายซัลเฟอร์ไดออกไซด์ 0.3% ที่อุณหภูมิ 50 ช เป็นเวลา 1 ถึง 5 วัน	49
10.	เปอร์เซ็นต์ความชื้นในเมล็ดข้าวโพดที่ผ่านการแช่ในสาร ละลายซัลเฟอร์ไดออกไซด์ 0.3% ที่อุณหภูมิประมาณ 30 ช (อุณหภูมิห้อง) ถึง 60 ช เป็นเวลา 2 วัน	54
11.	เปอร์เซ็นต์ความชื้นในเมล็ดข้าวโพดที่ผ่านการแช่ในสาร ละลายซัลเฟอร์ไดออกไซด์ความเข้มข้น 0.1 ถึง 0.4% ที่อุณหภูมิ 50 ช เป็นเวลา 2 วัน	58
12.	เมล็ดข้าวโพดพันธุ์สุวรรณ 1 ที่ใช้ในการทดลอง	62
13.	ข้าวโพดที่ผ่านการแช่ (Steeped Corn)	63
14.	ลักษณะคั่นอ่อนเปียก	64

15. ลักษณะคั่นอ่อนแห้งที่ใช้สำหรับสกัดน้ำมัน	65
16. เปอร์เซนต์น้ำมันข้าวโพคที่ได้และเปอร์เซนต์ที่เหลือในกากจากการบีบโดยใช้เครื่องไฮโดรลิกความดันระหว่าง 393 ถึง 2,339 ก.ก./ตาราง ซม. คั่นอ่อนที่ใช้มีขนาด 0.5 - 1.0 มม.	66
17. เปอร์เซนต์กรดไขมันอิสระในรูปกรดโอสิอิกในน้ำมันข้าวโพคที่ได้จากการบีบโดยใช้เครื่องไฮโดรลิกที่ความดันระหว่าง 393 ถึง 2,151 ก.ก./ตาราง ซม.	68
18. ค่าเปอร์ออกไซด์ (มิลลิควิวาเลนต่อน้ำมัน 1 ก.ก.) ของน้ำมันข้าวโพคที่ได้จากการบีบโดยใช้เครื่องไฮโดรลิกที่ความดันระหว่าง 393 ถึง 2,151 ก.ก./ตาราง ซม....	69
19. เปอร์เซนต์ Gum ในน้ำมันข้าวโพคที่ได้จากการบีบโดยใช้เครื่องไฮโดรลิกที่ความดัน 393 ถึง 2,151 ก.ก. ต่อตาราง ซม.	70
20. เปอร์เซนต์ Transmittance (ที่ 276 nm) ของน้ำมันข้าวโพคที่ได้จากการบีบโดยใช้เครื่องไฮโดรลิกที่ความดันระหว่าง 393 ถึง 2,151 ก.ก./ตาราง ซม. โดยทำให้เจือจางด้วยคลอโรฟอร์มในอัตราส่วน 1 : 1000 ...	71
21. เปอร์เซนต์น้ำมันข้าวโพคที่ได้และเปอร์เซนต์ที่เหลือในกากจากการสกัดโดยใช้เครื่องไฮโดรลิกที่ความดัน 1,149 ก.ก. ต่อตาราง ซม. คั่นอ่อนที่ใช้มีขนาดอนุภาค 0.355-0.5 0.5 - 1.0 และ 1.0 - 2.0 มม.	74

22. เพลอร์เซนคั่นน้ำมันที่ได้จากการ Reflux คั่นอ่อนขนาด
อนุภาค 0.5 - 1.0 ม.ม. โดยใช้ نرمอลเฮกเซน
ใช้อัตราส่วนคั่นอ่อน : نرمอลเฮกเซน 1:2, 1:3
1:5, 1:10, 1:15, 1:20, 1:30 และ 1:50
เป็นเวลา 2 ถึง 60 ช.ม. 75
23. เพลอร์เซนคั่นกรกไขมันอิสระในรูปกรกโพลีอิกในน้ำมันข้าวโพด
ที่ได้จากการ Reflux ด้วย نرمอลเฮกเซน โดยใช้
อัตราส่วนคั่นอ่อน : نرمอลเฮกเซน = 1:2
เป็นเวลา 2 ถึง 60 ช.ม. 77
24. ค่าเพลอร์ออกไซค์ (มีลิวคิววาเลนที่คั่นน้ำมัน 1 ก.ก.)
ของน้ำมันข้าวโพดที่ได้จากการ Reflux โดยใช้
 نرمอลเฮกเซน ใช้อัตราส่วนคั่นอ่อน : نرمอลเฮกเซน
= 1:2 เป็นเวลา 2 ถึง 60. ช.ม. 78
25. เพลอร์เซนคั่น Gum ในน้ำมันข้าวโพดที่ได้จากการ Reflux
โดยใช้ نرمอลเฮกเซน ใช้อัตราส่วนคั่นอ่อน : نرمอลเฮกเซน
= 1:2 เป็นเวลา 2 ถึง 60 ช.ม. 79
26. เพลอร์เซนคั่น Transmittance (ที่ 276 nm) ของน้ำมัน
ข้าวโพดที่ได้จากการ Reflux โดยใช้ نرمอลเฮกเซน
ใช้อัตราส่วนคั่นอ่อน : نرمอลเฮกเซน = 1:2
เป็นเวลา 2 ถึง 60 ช.ม. โดยทำให้เจือจางด้วยคลอโรฟอร์ม
ในอัตราส่วน 1 : 1000 80

27. เเปอร์เซนค้ำน้ำมันข้าวโพคที่ไดจากการ Reflux

โดยใช้ค้ำนอขนาคอนุภาค 0.355 - 0.5, 0.5 - 1.0

และ 1.0 - 2.0 ม.ม. เป็นเวลา 12 ช.ม.

ใช้อัตราส่วนของค้ำนอขน : นอรมอลเฮกเซน 1 : 20 83