

การผลิตเมมเบรนโลสเทอร์จากน้ำมันพืชและไชล์ฟว์



นาย อคิสร ศรีสวัสดิ์

สมบูรณ์วิทยากร
วิทยานิพนธ์นี้ เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต

สาขาวิชาเคมีเทคนิค

บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

พ.ศ. 2529

ISBN 974-567-228-9

ลิขสิทธิ์ของบัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

012086

18174176

PRODUCTION OF METHYL ESTERS FROM VEGETABLE OILS AND TALLOW

Mr. Adisorn Srisawatt

คุณยศวิทยากรรัมย์ภักดิ์

A Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements
for the Degree of Master of Science
Department of Chemical Technology
Graduate School
Chulalongkorn University
1986

ISBN 974-567-228-9

หัวข้อวิทยานิพนธ์ การผลิตเมทชิลเอสเทอร์จากน้ำมันพืชและไชลส์ต์

โดย นาย อดิศร ศรีสวัสดิ์

ภาควิชา เกมีเทคโนโลยี

อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์ ดร. เพียรพวรรณ ทัศคกร



บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย อนุญาตให้นิสิตวิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาด้านวิศวกรรมศาสตร์

.....
.....
(ศาสตราจารย์ ดร. ณัวร วัชราภัย)

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์

.....
.....
(รองศาสตราจารย์ ดร. สมชาย โอบสุวรรณ)

.....
.....
(อาจารย์ ดร. เพียรพวรรณ ทัศคกร)

.....
.....
(รองศาสตราจารย์ ดร. วิชา วนคุรุวงศ์วรรณ)

.....
.....
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. วารุณี ยงสกุลโรจน์)

หัวข้อวิทยานิพนธ์	การผลิตเมทิลเอสเทอร์จากน้ำมันพืชและไขสก์
ชื่อนิสิต	นายอุดิกร ศรีสวัสดิ์
อาจารย์ที่ปรึกษา	อาจารย์ ดร. เพียรพรรค ทัศกร
ภาควิชา	เคมีเทคนิค
ปีการศึกษา	2529



บทคัดย่อ

เมื่อนำน้ำมันเนื้อในเมล็ดปาล์ม และน้ำมันมะพร้าวมาทำปฏิกิริยา กับ เมทานอล ในเครื่องปฏิกิริณแบบไม่ต่อเนื่อง (batch reactor) ใช้โซเดียมเมอกไซด์ (sodium methoxide) เป็นตัวเร่งปฏิกิริยา อุณหภูมิ 40-60 องศาเซลเซียส ภายใต้ ความดันบรรยายกาศ อัตราส่วนน้ำมันพืชต่อ เมทานอล เท่ากับ 1:6 โนล ปริมาณตัวเร่งปฏิกิริยาเท่ากับ 1 เปอร์เซนต์โดยน้ำหนัก พนวจว่าปริมาณเมทิลเอสเทอร์ที่เกิดขึ้นคือ methyl laurate (47%) , methyl myristate (15-17%) และ methyl palmitate (8-9%) และจากการศึกษาทางด้านศาสตร์ (kinetics) พนวจ ปฏิกิริยา นี้ ขึ้นอยู่กับกำลังสองของปริมาณกรดไขมันชนิดต่าง ๆ ในน้ำมันพืช โดยมีค่าคงที่อัตราเร็วปฏิกิริยา (rate constant) สำหรับกรดไขมันแต่ละชนิดในน้ำมันพืชทั้งสองเท่ากัน ซึ่งสามารถแทนโดยสมการของ Arrhenius โดยมีค่า k_0 (กิโลกรัม/(โนล)² (นาที)) สำหรับ methyl laurate เท่ากับ 6.5×10^{-10} methyl myristate เท่ากับ 2.1×10^{-10} และ methyl palmitate เท่ากับ 1.1×10^{-8} activation energy มี値ระหว่าง 13-18 กิโลแคลอรี่/โนล โดยค่าคงที่ k_0 จะขึ้นอยู่กับกำลังสามของความเข้มข้นของตัวเร่งปฏิกิริยา

เมื่อเปรียบเทียบกับการผลิตจากไขสก์ พนวจ ค่าคงที่อัตราเร็วจะมีค่าแตกต่าง กัน อันเนื่องมาจากองค์ประกอบของกรดไขมันที่แตกต่างกันมาก

สรุปสมการการผลิตเมทิลเอสเทอเรชินิกต่าง ๆ จากน้ำมันเนื้อในเมล็ดปาล์ม และน้ำมันมะพร้าว อันได้แก่ methyl laurate, methyl myristate และ methyl palmitate ตามลำดับ เป็นครั้งนี้

$$r_{Ml} = 1.7 \times 10^{13} C_c^3 \exp(-8.9 \times 10^3/T) C_{Meo} C_1^2$$

$$r_{Mm} = 1.0 \times 10^{13} C_c^3 \exp(-8.3 \times 10^3/T) C_{Meo} C_m^2$$

$$r_{Mp} = 3.2 \times 10^{11} C_c^3 \exp(-6.9 \times 10^3/T) C_{Meo} C_p^2$$

Thesis Title Production of Methyl Esters from Vegetable
 Oils and Tallow
 Name Mr. Adisorn Srisawatt
 Thesis Advisor Pienpak Tasakorn, Ph.D.
 Department Chemical Technology
 Academic Year 1986



ABSTRACT

Palm kernel oil and coconut oil are reacted with methanol in a batch reactor, using sodium methoxide as a catalyst. The reaction is carried out at 40-60 degree Celcius and atmospheric pressure. With methanol mol ratio of 1:6 and catalyst 1.0 % by weight the major esters formed are methyl laurate (47 %), methyl myristate (15-17 %), and methyl palmitate (8-9 %). Kinetics studies have shown that the reaction is second order with respect to the content of fatty acid groups for both oils. The reaction rate constants for the three fatty acids are similar for both oils and can be represented by the Arrhenius equation. The constant K_o in $\text{kg}^2/\text{mol}^2 \cdot \text{m}$. is of the order of 6.5×10^{10} for methyl laurate, 2.1×10^{10} for methyl myristate, and 1.1×10^8 for methyl palmitate. The activation energy is between 13-18 kcal/mol. The constant K_o depends on the third power of the catalyst concentration.

For comparison, tallow has been used in place of vegetable oil. The reaction rate constant has been found to be different from that of vegetable oil owing to difference composition

of fatty acid groups.

The reaction rates for the production of methyl laurate, methyl myristate, and methyl palmitate can be expressed, for practical use, respectively as follows :

$$r_{Ml} = 1.7 \times 10^{13} C_c^3 \exp(-8.9 \times 10^3/T) C_{Meo} C_l^2$$

$$r_{Mm} = 1.0 \times 10^{13} C_c^3 \exp(-8.3 \times 10^3/T) C_{Meo} C_m^2$$

$$r_{Mp} = 3.2 \times 10^{11} C_c^3 \exp(-6.9 \times 10^3/T) C_{Meo} C_p^2$$



กิจกรรมประการ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้ได้สำเร็จลุล่วงไปโดยความช่วยเหลืออย่างถึงของ
อาจารย์ ดร. เพียรพรรค หัสดา อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ ซึ่งท่านได้ให้คำแนะนำ
และข้อคิดเห็นทาง ๆ ของการวิจัยมากว่าคึกลอต รวมทั้งเจ้าน้ำที่ป่าย้อมสร้างของ
ภาควิชาเคมีเทคนิค ที่ได้ช่วยสร้าง และช่วยเหลืออุปกรณ์ที่ใช้ในงานวิจัย จึงขอขอบพระคุณ
ท่านอาจารย์ และเจ้าน้ำที่ทุก ๆ ท่าน และเนื่องจากทุนการวิจัยครั้งนี้ บางส่วนได้รับมา
จากทุนอุดหนุนการวิจัยของ บริษัท ชันชัน อินดัสทรี จำกัด จึงขอขอบพระคุณทางบริษัทฯ
มา ณ ที่นี่ด้วย

ท้ายนี้ ยังวิจัยให้ครบถ้วนและมีคุณภาพ ซึ่งสนับสนุนในการเขียน
และให้กำลังใจแก่ผู้วิจัยเสมอมาจนสำเร็จการศึกษา

.....

ศูนย์วิทยบรหพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



บทคัดย่อภาษาไทย	๑
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	๒
กิจกรรมประการ	๓
สารบัญภาระ	๔
สารบัญภาค	๕
คำอธิบายสัญลักษณ์และคำย่อ	๖
บทที่	
1. บทนำ	๑
2. ทฤษฎีและผลงานวิจัยในอดีต	๔
2.1 ความรู้เกี่ยวกับน้ำมันพืชและไขสก์	๔
2.2 การผลิตเมทิลเอสเทอเรจาน้ำมันพืชและไขสก์	๑๙
2.3 การออกแบบเครื่องปฏิกรณ์เคมีสำหรับรับผลิตเมทิลเอสเทอเรจ ..	๒๙
3. อุปกรณ์และวิธีการทดลอง	๔๕
3.1 อุปกรณ์ที่ใช้ในการทดลอง	๔๕
3.2 สารที่ใช้ในการทดลอง	๔๗
3.3 วิธีการทดลอง	๔๘
3.4 การหาชนิดและปริมาณเมทิลเอสเทอเรจ	๕๒

บทที่		หน้า
4.	ผลการทดสอบวิเคราะห์และวิจารณ์.....	55
4.1	ผลการศึกษาคุณสมบัติของสารตั้งต้น.....	55
4.2	ผลการหาปริมาณเมทิลเอสเทอโรหั้งหมกที่ เกิดขึ้น ...	56
4.3	ผลของอัตราส่วนโนโลท่อ การเกิดเมทิลเอส- เทอร์	57
4.4	การวิเคราะห์รูปแบบสมการอัตราเร็ว.....	59
4.5	ผลกระทบของอุณหภูมิ.....	63
4.6	ผลกระทบของปริมาณทัวเร่งปฏิกิริยา.....	70
4.7	ผลการทดสอบผลิตเมทิลเอสเทอโร่จากไขสก์.....	79
5.	สรุปการวิจัยและขอเสนอแนะ.....	83
	เอกสารอ้างอิง	87
	ภาคผนวก	89
ก.	การหาค่ากรดและค่าสมดอนนิพิเศษ	90
ข.	การหาชนิดและปริมาณของเมทิลเอสเทอโร่	97
ค.	การวิเคราะห์ทางจลนศาสตร์	143
ง.	การวิเคราะห์ค่าความนิ่นพลาด	154
จ.	การผลิตและการนำไปใช้ในทางอุตสาหกรรม	157
	ประวัติผู้เขียน	182

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
1. จุดเดือดและจุดหลอมเหลวของกรดไขมันอิ่มคิวชินิกทั่ง ๆ	6
2. กรดไขมันที่มีหนึ่งพันธะคิวชินิกทั่ง ๆ	7
3. กรดไขมันที่มีพันธะคิวมากกว่าหนึ่งพันธะชินิกทั่ง ๆ	8
4. ปริมาณ phosphatide ในน้ำมันพืชคิบ	9
5. ปริมาณกรดไขมันชนิดทั่ง ๆ ในน้ำมันมะพร้าว (ครัวโจกิวิชี GLC)	14
6. คุณลักษณะทางกายภาพของน้ำมันมะพร้าว	15
7. ปริมาณกรดไขมันชนิดทั่ง ๆ ในน้ำมันเนื้อในเมล็ดปาล์ม	16
8. คุณลักษณะทางกายภาพของน้ำมันเนื้อในเมล็ดปาล์ม	16
9. ปริมาณกรดไขมันชนิดทั่ง ๆ ในไขสกอร์	18
10. คุณลักษณะทางกายภาพของไขสกอร์	18
11. เปรียบเทียบปริมาณเมหิลเอสเทอโรที่ได้จากการใช้ น้ำมันพืชคิบกับน้ำมันพืชบวสุทธิเป็นสารตั้งต้น	28
12. แสดงสมการสูตรบัญชีมวลสารสำหรับเครื่องปฏิกรณ์แบบทั่ง ๆ .	32
13. แสดงสมการอันที่เกรชันของปฏิกรณ์รับอัคคิวทั่ง ๆ สำหรับ เครื่องปฏิกรณ์แบบไม่ต่อเนื่อง	38

ตารางที่

หน้า

14. สภาวะและตัวแปรทาง ๆ ที่ใช้ศึกษา	51
15. ผลการศึกษาคุณสมบัติของสารตั้งต้น	55
16. ปริมาณเมหีลเอสเทอร์แท็ลชินก์ที่เกิดขึ้น สำหรับน้ำมันมะพร้าว และน้ำมันเนื้อในเมล็ดปาล์ม	56
17. ปริมาณเมหีลเอสเทอร์ทั้งหมดที่เกิดขึ้น สำหรับไขสก์ว์	56
18. แสดงค่า K และ K_p ของการผลิต methyl laurate ที่อุณหภูมิทาง ๆ	65
19. แสดงค่า K และ K_m ของการผลิต methyl myristate ที่อุณหภูมิทาง ๆ	67
20. แสดงค่า K และ K_p ของการผลิต methyl palmitate ที่อุณหภูมิทาง ๆ	67
21. แสดงค่า K และค่า E ของการผลิตเมหีลเอสเทอร์ชนิดทาง ๆ	68
22. แสดงค่า K และ K_p ของการผลิต methyl laurate ที่ปริมาณของตัวเร่งปฏิกิริยาทางกัน	73
23. แสดงค่า K และ K_m ของการผลิต methyl myristate ที่ปริมาณของตัวเร่งปฏิกิริยาทางกัน	74
24. แสดงค่า K และ K_p ของการผลิต methyl palmitate ที่ปริมาณของตัวเร่งปฏิกิริยาทางกัน	75

ตารางที่

หน้า

25. แสดงค่า K_N และ K_c สำหรับการผลิตเมทิลเอสเทอร์..	79
26. แสดงค่า K_{Fa} สำหรับการผลิตเมทิลเอสเทอร์ ชนิดต่าง ๆ จากไขสัตว์	82
27. แสดงค่าคงที่สำหรับสมการอัตราเร็วการผลิตเมทิลเอสเทอร์ ชนิดต่าง ๆ สำหรับน้ำมันพืชที่มีองค์ประกอบของกรดไขมัน ใกล้เคียงกัน	84
28. เปรียบเทียบค่าคงที่อัตราเร็วการผลิตเมทิลเอสเทอร์ ชนิดต่าง ๆ ระหว่างน้ำมันพืช และไขสัตว์	84
29. แสดงสภาวะของปฏิกิริยาการเกิด alkanolamide	161
30. องค์ประกอบของสารภายหลังปฏิกิริยาการเกิด alkanolamide จีนสุก	162
31. ผลการใช้ α -sulfonated esters เป็น light duty detergent	173
32. ผลการใช้ α -sulfonated esters เป็น heavy duty detergent	173
33. แสดงปัญหาและแนวทางแก้ในการนำน้ำมันพืชมาใช้ แทนน้ำมันกีเซล	177
34. เปรียบเทียบความหนืดของน้ำมันกีเซลกับน้ำมันพืช	178

สารบัญภาพ

รูปที่

หน้า

1. แสดงเส้น dilatometric ของ (a) cocoa butter (b) น้ำมันมะพร้าว (c) lard	13
2. ปริมาณเมหิลเอสเทอร์ที่ได้จากน้ำมันเมล็ดทานตะวัน เมื่อใช้อัตราส่วนเมหิลanolถูกต้องกัน	23
3. แสดงผลของอัตราส่วนสารตั้งตนที่ปริมาณเมหิลเอสเทอร์ที่ได้	24
4. แสดงปริมาณเมหิลเอสเทอร์ที่ได้ต่อเวลาในการทำปฏิกิริยา ...	25
5. ปริมาณเอสเทอร์ที่ได้จากน้ำมันเมล็ดทานตะวัน เมื่อใช้ แอลกอฮอลถูกต้องชนิดกัน	25
6. ผลของอุณหภูมิที่ปฏิกิริยาการผลิตเมหิลเอสเทอร์	26
7. เปรียบเทียบผลของการใช้ตัวเร่งปฏิกิริยาทั่งชนิดกัน	27
8. ผลของการใช้กรดเป็นตัวเร่งปฏิกิริยา	29
9. ขั้นตอนการออกแบบเครื่องปฏิกรณ์เคมี	30
10. ขั้นที่เก่าขึ้นของสมการอัตราเร็วโดยกราฟ	36
11. การทดสอบสมการอัตราเร็วโดยอินทิกรัล	36
12. การทดสอบสมการอัตราเร็วโดยวิธีแกะรอยแบบ กิฟเฟอเรนเชียล	39

13.	อิทธิพลของอุณหภูมิต่อค่าคงที่ปฏิกิริยาตามกฎของ Arrhenius	42
14.	อิทธิพลของอุณหภูมิต่อค่าคงที่ปฏิกิริยาตามกฎของการชนกัน	43
15.	ค่าคงที่อัตราเร็วสำหรับปฏิกิริยาที่มีค่าเร่งอยู่ในเนื้อเคียว ...	44
16.	ลักษณะและขนาดของเครื่องบีบีน์ที่ใช้ทดลอง.....	46
17.	แสดง flow diagram ของกระบวนการผลิตเมธิลเอสเทอโร จากน้ำมันพืชและไขสตอร์.....	50
18.	ภาพถ่ายบริเวณที่ทำการทดลอง	54
19.	ภาพถ่ายเครื่อง gas-chromatography	54
20.	แสดงผลกราฟของอัตราส่วนจำนวนโน้มของสารตั้งต้น ต่อการ เกิดเมธิลเอสเทอโร ของกรดไขมันชนิดค้าง ๆ ในน้ำมัน - มะพร้าว และน้ำมันเนื้อในเมล็ดปาล์ม	58
21.	กราฟแสดงการทดสอบสมการอัตราเร็วแบบ $-r_{Fa} = KC_{Fa}$	60
22.	กราฟแสดงการทดสอบสมการอัตราเร็วแบบ $-r_{Fa} = K C_{Fa}^2$	61
23.	กราฟแสดงการทดสอบสมการอัตราเร็วแบบ $-r_{Fa} = K C_{Me} C_{Fa}$	62
24.	แสดงผลกราฟของอุณหภูมิต่อ การเกิดเมธิลเอสเทอโรของกรดไขมัน ชนิดค้าง ๆ ในน้ำมันมะพร้าวและน้ำมันเนื้อในเมล็ดปาล์ม ..	64

รูปที่

หน้า

25. แสดงการหาค่าคงที่อัตราเร็วในการผลิตเมหิลเอสเทอร์ ที่อุณหภูมิคง ๆ กัน	66
26. แสดงการหาค่า K_o และ E ตามทฤษฎีของ Arrhenius	69
27. แสดงผลกราฟของปริมาณค่าว่างปัตติกิริยาต่อ การเกิดเมหิลเอสเทอร์ ของกรดไขมันชนิดคง ๆ ใน น้ำมันมะพร้าวและน้ำมันเนื้อในเบ็ดคปัล	71
28. แสดงการหาค่าคงที่อัตราเร็วการผลิตเมหิลเอสเทอร์ ชนิดคง ๆ ที่ปริมาณของค่าว่างปัตติกิริยาคงกัน	72
29. การหาค่า n ของกรดไขมันชนิดคง ๆ	77
30. การหาค่า K_c ของกรดไขมันชนิดคง ๆ	78
31. แสดง การเกิดเมหิลเอสเทอร์ของกรดไขมันชนิดคง ๆ ในไขสก์	80
32. การหาค่าคงที่อัตราเร็วการผลิตเมหิลเอสเทอร์ ชนิดคง ๆ จากไขสก์	81
33. แสดงปริมาณการผลิตเมหิลเอสเทอร์ต่อเวลา	85
34. ปริมาณเมหิลเอสเทอร์ชนิดคง ๆ ที่เกิดขึ้นสำหรับ น้ำมันมะพร้าว	140

35. ปริมาณเมหีลเอสเทอร์ชนิดต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นสำหรับ น้ำมันเนื้อในเมล็ดปาล์ม	141
36. ปริมาณเมหีลเอสเทอร์ชนิดต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นสำหรับไขสก์	142
37. แสดงแผนผังการผลิตเมหีลเอสเทอร์	157
38. แสดงแผนผังการกลั่นลำดับส่วนเมหีลเอสเทอร์	158
39. แสดงแผนผังการแยกลีเชอรอล	158
40. แสดงแผนผังการผลิตเมหีลเอสเทอร์ โดยใช้ความถัน และอุณหภูมิสูง	159
41. แสดงแผนผังการผลิตเมหีลเอสเทอร์จากกรดไขมัน	160
42. แสดงแผนผังการผลิต alkanolamides	161
43. แสดงแผนผังการผลิต fatty alcohol จากน้ำมันพืช และไขสก์	164
44. แสดงแผนผังการผลิต fatty alcohol ควบคู่กระบวนการ suspension	165
45. แสดงแผนผังการผลิต fatty alcohol ควบคู่กระบวนการ fixed bed	166
46. แสดงกระบวนการผลิต fatty alcohol จากไขสก์อย่าง ท่อเนื่อง	167
47. แผนผังการทดลองผลิต α -sulfonated ในขั้นประลอง ทางอุตสาหกรรม	169

48. แสดงผลของอุณหภูมิทดสอบการเกิดปฏิกิริยา α -sulfonated	169
49. แสดงผลของอัตราส่วนโน้มต่อการผลิต α -sulfonated ..	170
50. แสดงผลของอุณหภูมิทดสอบการออกซี α -sulfonated	171
51. แสดงผลของ pH ต่อเบอร์เชนท์การ hydrolysis ของ α -sulfonated	172
52. การทดสอบผลของน้ำกระด้างท่อสารลดแรงคึ่งปิวชนิดถ่าง ๆ ...	172
53. แสดงแผนผังการผลิต α -sulfonated เสนอโดยชาร์ปสัน..	174
54. แสดงผลกราฟของน้ำกระด้างท่อ α -sulfonated	175
55. ทดสอบการใช้ α -sulfonated แบบผสม	175
56. ทดสอบอัตราการย่อยสลายในธรรมชาติของ α -sulfonated ..	176
57. เปรียบเทียบความเนื้อกองเอสเทอร์กับน้ำมันดีเซล	179

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

คำอธิบายสัญลักษณ์และคำย่อ



A.V.	=	ค่ากรด (Acid Value)
C_A	=	ความเข้มข้นของสาร A
C_{Ao}	=	ความเข้มข้นของสาร A เริ่มตน
C_c	=	ความเข้มข้นของตัวเร่งปฏิกิริยา
C_{Fa}	=	ความเข้มข้นของกรดไขมัน
C_{Fao}	=	ความเข้มข้นของกรดไขมันเริ่มตน
C_g	=	ความเข้มข้นของกลีเซอรอล
C_l	=	ความเข้มข้นของ lauric acid
C_{Me}	=	ความเข้มข้นของเมทานอล
C_{Meo}	=	ความเข้มข้นของเมทานอลเริ่มตน
C_{Ml}	=	ความเข้มข้นของ Methyl laurate
C_{Mm}	=	ความเข้มข้นของ methyl myristate
C_{Mp}	=	ความเข้มข้นของ methyl palmitate
C_m	=	ความเข้มข้นของ myristic acid
C_p	=	ความเข้มข้นของ palmitic acid
CONC.	=	ความเข้มข้นของเมทิลเอสเทอร์ (ในโคกรัม)
DIL.	=	อัตราส่วนเจือจาง
E	=	activation energy
FAME	=	Fatty Acid Methyl Ester
GLC	=	Gas Liquid Chromatography

INJ.V.	=	ปริมาตรที่ฉีดลงบนเครื่อง GLC (ไมโครลิตร)
K	=	ค่าคงที่อัตราเร็ว (rate constant)
K_o	=	ค่าคงที่อัตราเร็วในสมการของ Arrhenius
K_{ob}	=	observed K
K_c	=	ค่าคงที่อัตราเร็วนี้มีค่าเร่งปฏิกิริยา
K_N	=	ค่าคงที่อัตราเร็วเมื่อไม่มีค่าเร่งปฏิกิริยา
MW.	=	น้ำหนักโมเลกุล
N_A	=	จำนวนโมลของสาร A
N_{AO}	=	จำนวนโมลของสาร A เริ่มต้น
NO.	=	หมายเลข peak
P_A	=	ความถันຍอยของสาร A
PH.	=	ส่วนสูงของ peak (มิลลิเมตร)
R	=	ค่าคงที่การอุ่นคือ 1.98×10^{-3} กิโลแคลอรี่/(โมล)(°K)
r_A	=	อัตราเร็วปฏิกิริยาของสาร A
$-r_{Fa}$	=	อัตราเร็วการหายไปของกรดไขมันเนื้องจากปฏิกิริยา
$-r_l$	=	อัตราเร็วการหายไปของ lauric acid
$-r_m$	=	อัตราเร็วการหายไปของ myristic acid
r_{Ml}	=	อัตราเร็วการเกิด methyl laurate
r_{Mm}	=	อัตราเร็วการเกิด Methyl myristate
r_{Mp}	=	อัตราเร็วการเกิด methyl palmitate
$-r_p$	=	อัตราเร็วการหายไปของ palmitic acid
r_{pm}	=	รวมคงนาฬิกา

RT.	=	Retention Time
S.V.	=	ค่าสปอนนิฟิกेशัน (Saponification Value)
T	=	อุณหภูมิสัมบูรณ์ ($^{\circ}$ K)
TOT.V.	=	ปริมาตรทั้งหมด (มิลลิลิตร)
t	=	เวลา
V	=	ปริมาตร
WT.	=	น้ำหนัก (กรัม)
WT.%, OIL	=	เบอร์เซนต์โดยน้ำหนักต่อน้ำมันพืช
WT.%, T.ACID	=	เบอร์เซนต์โดยน้ำหนักต่อกรดไขมันรวม
X_A	=	fraction of conversion ของสาร A
X_{Fa}	=	fraction of conversion ของ กรดไขมัน
X_L	=	fraction of conversion of lauric acid
X_m	=	fraction of conversion of myristic acid
X_p	=	fraction of conversion of palmitic acid
X_s	=	fraction of conversion of stearic acid

ศูนย์วิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย