สภาวะที่เหมาะสมในการย่อยเปลือกสับปะรดด้วยน้ำส้มควันไม้

โดย นางสาว อุไรวรรณ ชูกลิ่น นางสาว ภัทราวรินทร์ วรโชติ นาย ปิยะวัตร ป้องญาติ

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้ได้ทำการศึกษาการย่อยเปลือกสับปะรดที่ไม่ผ่านการปรับสภาพเพื่อให้ได้น้ำตาล รีดิวซ์ด้วยกรดซัลฟิวริกที่อุณหภูมิต่าง ๆ โดยใช้กรดซัลฟิวริกเข้มข้น 0.025, 0.05, 0.1, 0.5 และ 1.0 โมลาร์ ที่อุณหภูมิห้อง(30±5), 50, 70 และ 90 องศาเซลเซียส ตามลำดับ นอกจากนี้ยังได้ ทำการศึกษาการย่อยเปลือกสับปะรดที่ไม่ผ่านการปรับสภาพและผ่านการปรับสภาพด้วยโซเดียมไฮดร อกไซด์เข้มข้น 0.25 โมลาร์ เพื่อให้ได้น้ำตาลด้วยสารผสมของน้ำส้มควันไม้และกรดซัลฟิวริกเข้มข้น 1 โมลาร์ โดยใช้อัตราส่วนของน้ำส้มควันไม้ : กรดซัลฟิวริก ที่ 10:0, 8:2, 6:4, 4:6, 2:8 และ 0:10 (โดย ปริมาตร) ที่อุณหภูมิ 90 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 5 ชั่วโมง

ผลการศึกษาสภาวะที่เหมาะสมของการย่อยเปลือกสับปะรดที่ไม่ผ่านการปรับสภาพ ด้วย กรดซัลฟิวริกนั้นคือความเข้มข้นของกรดซัลฟิวริกที่ 1 โมลาร์ อุณหภูมิ 90 องศาเซลเซียส โดย สามารถผลิตน้ำตาลรีดิวซ์ได้สูงสุดเป็น 20.594 กรัม/ลิตร ที่เวลา 5 ชั่วโมง ผลการศึกษาสภาวะที่ เหมาะสมของการย่อยเปลือกสับปะรดที่ไม่ผ่านการปรับสภาพด้วยโซเดียมไฮดรอกไซด์ ด้วยสารผสมของน้ำส้มควันไม้และกรดซัลฟิวริกเข้มข้น 1 โมลาร์ ที่อัตราส่วนน้ำส้มควันไม้ต่อกรดซัลฟิวริกคือ 10:0 ผลิตน้ำตาลรีดิวซ์ได้สูงสุดเป็น 11.057 กรัม/ลิตร อุณหภูมิ 90 องศาเซลเซียส ที่เวลา 8 ชั่วโมง ผลการศึกษาสภาวะที่เหมาะสมของการย่อยเปลือกสับปะรดที่ผ่านการปรับสภาพด้วยโซเดียมไฮดรอกไซด์ ด้วยสารผสมของน้ำส้มควันไม้และกรดซัลฟิวริกเข้มข้น 1 โมลาร์ ที่อัตราส่วนน้ำส้มควันไม้ต่อกรด ซัลฟิวริกคือ 10:0 ผลิตน้ำตาลรีดิวซ์ได้สูงสุดเป็น 25.540 กรัม/ลิตร อุณหภูมิ 90 องศาเซลเซียส ที่ เวลา 6 ชั่วโมง

Optimum Condition of Pineapple Peel Hydrolysis by Wood Vinegar

By Miss Araiwan Chuklin Miss Pattarawarin Worachot Mr. Piyawat Pongyart

ABSTRACT

11BV This research studied the hydrolysis of non-pretreatmented pineapple peel to obtain reducing sugar with sulfuric acid at different temperatures. The concentrated sulfuric acid of 0.025, 0.05, 0.1, 0.5 and 1.0 M was used at room temperature (30 \pm 5 $^{\circ}$ C), 50, 70 and 90 ° C, respectively. Moreover, the studied of non-pretreatmented pineapple peel and pretreatmented pineapple peel with 0.25 M of sodium hydroxide hydrolysis were conducted to obtain reducing sugar with a mixture of wood vinegar and 1 M of concentrated sulfuric acid. The ratio of wood vinegar: sulfuric acid were 10:0, 8:2, 6:4, 4:6, 2:8 and 0:10 (volume by volume) at 90 ° C for 5 hours.

The results showed that the optimum condition of non-pretreatmented pineapple peel hydrolysis with sulfuric acid was the sulfuric acid concentration at 1 M at temperature 90 °C. The maximum reducing sugar was 20.594 g/l at 5 hours. The results of the optimum condition of non-pretretmented pineapple peel with a mixture of wood vinegar and 1 M of sulfuric acid at the ratio of wood vinegar to sulfuric acid was 10:0. The maximum of reducing sugars was 11.057 g / l at temperature 90 ° C for 8 hours. The results of the optimum condition of pretreatmented pineapple peel with 0.25 M of sodium hydroxide with a mixture of wood vinegar and 1 M of sulfuric acid at the ratio of wood vinegar to sulfuric acid was 10:0. The maximum of reducing sugars was 25.540 g / l at temperature 90 ° C for 6 hours.