



รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์

การสกัดแครอทีนจากน้ำทึ้งจากการสกัดน้ำมันปาล์ม

Extraction of Carotenes from Palm Oil Mill Effluent

โดย
เจริญ ภาคธีรเชียร
พัฒนา แก้วแสงอ่อน
นุชรีย์ สนิหวี

ภาควิชาชีวเคมี คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี
ทุนสนับสนุนการวิจัยประเภททั่วไป
วิทยาเขตปัตตานี 2552-2553

สิงหาคม 2557

บทคัดย่อ

การสกัดไขมันและแครอทินจากน้ำทึ้งของโรงงานสกัดน้ำมันปาล์ม (POME) ด้วยตัวทำลายเเชกเซน ในการทดลองนี้ได้ทำการศึกษาในระดับห้องปฏิบัติการและใช้เครื่องสกัดระดับกึ่งอุตสาหกรรม Liquid-Liquid Extraction (CTS7, QVF) ไขมันที่สกัดได้จะถูกนำมาวิเคราะห์หาความเข้มข้นของสารแครอทินและเบต้าแครอทิน และยังได้นำไขมันมาทำการแยกด้วยคอลัมน์ไครมาโทกราฟีแบบรุ่นเริ่วที่บรรจุสารชิลิกาเพื่อให้สารแครอทินที่มีความเข้มข้นมากขึ้นด้วย จากการทดลองพบว่ามีไขมันใน POME ความเข้มข้น 1,742-9,350 mg/L จากการสกัด POME จำนวน 10 ตัวอย่าง ในไขมันที่สกัดได้พบสารแครอทินและสารเบต้าแครอทินมีความเข้มข้น 508-1,133 และ 224-961 mg/kg ของไขมัน ตามลำดับ สารแครอทินสามารถทำให้มีความเข้มข้นได้สูงถึง 4,615 mg/kg ของไขมัน ด้วยคอลัมน์ไครมาโทกราฟีแบบรุ่นเริ่ว การสกัดแยกไขมันจาก POME ด้วยเครื่องสกัด CTS7 โดยที่ตัวทำลายเเชกเซนให้ผลทางกับ POME ในคอลัมน์แบบกึ่งอุตสาหกรรม พบร่วมเมื่อใช้ POME ที่ความเข้มข้นไขมัน 5,210 mg/L ภายใต้สภาวะของเครื่องคือ อัตราการไหลของ POME เท่ากับ 12 L/hr อัตราการไหลของเเชกเซนเท่ากับ 10 L/hr ระยะการกระแทกเท่ากับ 10 mm และความถี่ของการกระแทกเท่ากับ 90% จำนวนขั้นของการสกัดตามทฤษฎีเท่ากับ 2 หรือสกัดไขมันได้เท่ากับ 81% สภาวะที่เหมาะสมต่อการสกัดในระดับกึ่งอุตสาหกรรม ด้วยเครื่อง CTS7 ขึ้นอยู่กับลักษณะของ POME การทดลองครั้งนี้สามารถสกัดไขมันจาก POME ได้ถึง 96%

คำสำคัญ : น้ำทึ้งจากโรงงานสกัดน้ำมันปาล์ม แครอทิน เบต้าแครอทิน การสกัดด้วยตัวทำลาย

ABSTRACT

Recovery of oil and carotenes from palm oil mill effluent (POME) was investigated. Solvent extraction was used to recover the residual oil from POME on the basis of batch and pilot scale extraction. The silica-based resin was used in the quick column chromatography to separate carotenes from the recovered oil. Residual oil extracted from POME was 1,742-9,350 mg/L by using hexane of solvent extraction from 10 samples. The carotene and β -carotene content in it was 508-1,133 and 224-961 mg/kg oil, respectively. Carotenes from the recovered oil was then concentrated to 4,615 mg/kg oil by quick column chromatography. Pilot scale extraction of POME was achieved by QVF Liquid-Liquid Extraction with pulse sieve plate column (CTS7). The demonstrated extraction of 5,210 mg/L oil in POME gave 81% of extracted oil or stage number 2 of degree of extraction under the conditions of 12 L/hr feed POME, 10 L/hr feed hexane, 10 mm Pulse and 90% frequency. The optimized condition of pilot scale extraction was depended on the characteristic of POME. The result showed that 96% of maximum recovered residual oil from POME was obtained in pilot scale using the liquid-liquid extraction plant.

Keyword : POME, Carotenes, β -carotene, Liquid-Liquid Extraction