

انتخاب استاندارد داخلی مناسب جهت تعیین بازدهی اینتراستریفیکاسیون روغن سویا به کمک مایکروویو

لیلا دهقان^۱، محمد تقی گلمکانی^{*۲}

۱- دانش آموخته کارشناسی ارشد، بخش علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شیراز

۲- دکتری، دانشیار، بخش علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شیراز

(تاریخ دریافت: ۹۶/۰۵/۱۸ تاریخ پذیرش: ۹۶/۰۷/۱۹)

چکیده

هدف از این تحقیق، انتخاب استاندارد داخلی مناسب جهت تعیین خلوص آلکل استر روغن سویا به کمک کروماتوگرافی گازی بود. در این پژوهش، متیل استر اسیدهای چرب روغن سویا با روش اینتراستریفیکاسیون به کمک مایکروویو تولید شدند. متیل استر اسید مارگاریک و اسید بوتیریک به عنوان دو استاندارد داخلی و هر کدام در دو سطح ۱۰ و ۳۰ درصد (وزنی/ وزنی) به متیل استرهای روغن سویا اضافه شدند. طبق نتایج کروماتوگرافی گازی، درصد خطا در غلظت‌های ۱۰ و ۳۰ درصد به ترتیب ۰/۰۰ و ۱۱۳/۳۳ و ۸۵/۰۰ و ۰/۱۰ و ۶/۶۷ درصد برای متیل استر اسید مارگاریک بود. اگرچه استفاده از اسید بوتیریک به عنوان استاندارد داخلی در مقایسه با اسید مارگاریک دارای مزایایی نظری صرفه‌جویی در زمان آماده‌سازی، کاهش مصرف مواد اولیه و هزینه نهایی می‌باشد، اما به دلیل قطبی بودن و وزن مولکولی پایین‌تر نمی‌تواند شاخص مناسبی برای روغن‌های حاوی حاوی اسیدهای چرب بلند زنجیر مانند روغن سویا باشد. اگرچه استفاده از اسید مارگاریک نیازمند انجام اینتراستریفیکاسیون است اما نتایج آن دقیق‌تر است. بنابراین، استفاده از متیل استر اسید مارگاریک به عنوان استاندارد داخلی جهت تعیین بازدهی اینتراستریفیکاسیون روغن سویا پیشنهاد می‌شود.

کلید واژگان: استاندارد داخلی، اینتراستریفیکاسیون، بازدهی، روغن سویا

* مسئول مکاتبات: golmakani@shirazu.ac.ir

به عنوان ماده اولیه استفاده شده و سوختی با ارزش اقتصادی بالا تولید می‌گردد [۴].

برای تعیین خلوص آکلیل استرهای حاصل از واکنش ایتراستریفیکاسیون و جداسازی آنها از نمونه، دی و تری اسیل گلیسرول‌هایی که وارد واکنش نشده‌اند، از دستگاه کروماتوگرافی گازی استفاده می‌گردد. به منظور تعیین مقدار کمی دقیق هر یک از اجزاء بدست آمده از دستگاه کروماتوگرافی، مقدار کاملاً مشخصی از ماده مناسب به عنوان استاندارد داخلی به نمونه اضافه شده و از طریق مقایسه سطح زیر پیک استاندارد داخلی با سطح زیر پیک اجزاء نمونه، خلوص آکلیل استر تولیدی تعیین می‌گردد [۵،۶]. استاندارد داخلی بایستی از لحاظ شیمیایی از جنس نمونه مورد آزمون بوده اما در نمونه اولیه وجود نداشته باشد. علاوه بر این، پیک‌های مربوط به اجزای نمونه اصلی نباید با پیک استاندارد داخلی تداخل داشته باشند. در عین حال، پیک استاندارد داخلی نباید با فاصله زیادی از اجزای نمونه از ستون کروماتوگرافی خارج گردد [۶]. همچنین، ماده‌ای که به عنوان استاندارد داخلی به کار می‌رود بایستی به شکل خالص موجود بوده، پایداری خود را حفظ نموده، در طول جداسازی توسط دستگاه کروماتوگرافی تجزیه نشده و توسط شناساگر دستگاه قابل تشخیص باشد [۷].

جهت بررسی خلوص آکلیل استر روغن‌ها میتوان از اسیدهای چرب متیل استر شده با طول زنجیره کربنی متفاوت استفاده کرد [۶،۸]. با توجه به اینکه مارگاریک اسید C17:0 (Heptadecanoic acid) بلند زنجیره بوده و نقطه جوش بالای دارد، باید قبل از تزریق به متیل استر خود تبدیل گردد تا در دستگاه کروماتوگرافی گازی شناسایی شود [۹]. با توجه به کامل نبودن واکنش استریفیکاسیون، ممکن است خلوص اسید مارگاریک متیل استر تولیدی قابل محاسبه نباشد. همچنین، تولید متیل استر اسید چرب نیازمند زمان و هزینه می‌باشد. از آنجایی که اسید چرب کوتاه زنجیر اسید بوتیریک (C4:0) نقطه جوش پایین داشته و برخلاف مارگاریک اسید، بدون نیاز به متیل استر شدن در دستگاه کروماتوگرافی گازی قابل شناسایی می‌باشد، به نظر می‌رسد بتوان با استفاده از اسید بوتیریک به عنوان استاندارد داخلی ضمن صرفه‌جویی در زمان و هزینه تولید، از خطای بازدهی استریفیکاسیون (خلوص اسید چرب متیل استر شده) نیز جلوگیری کرد [۱۰،۱۱].

۱- مقدمه

روغن سویا (*Glycine max*), یکی از منابع مهم روغن خوارکی جهان است. روغن سویا به دلیل فراوانی، قیمت و ترکیب اسیدهای چرب مناسب، در مصارف غذایی مثل روغن سالاد و پخت‌وپز، روغن سرخ کردنی، مارگارین، شورتینگ، جایگزین‌های کم کالری و محصولات قادی و لبنی کاربرد گسترده‌ای دارد [۱]. بعلاوه، در مصارف صنعتی نیز بسیار مورد استفاده قرار گرفته، به طوری که یکی از روغن‌های نباتی مهم برای تولید بیو دیزل (Biodiesel) به شمار می‌رود [۲].

روغن‌ها و چربی‌ها مخلوطی از تری اسیل گلیسرول‌های مختلف بوده که وجود هر یک از این مولکول‌ها بر خواص عملکردی روغن‌ها اثرگذار است. نوع تری اسیل گلیسرول توسط ترکیب اسیدهای چرب و توزیع آن‌ها در ساختار مولکول تعیین می‌گردد. به کمک فرایند ایتراستریفیکاسیون می‌توان توزیع طبیعی اسیدهای چرب موجود در ساختار تری اسیل گلیسرول و خصوصیات فیزیکی روغن را تغییر داد. اگرچه این فرایند خصوصیات فیزیکی را تغییر می‌دهد، اما بر ترکیب اسیدهای چرب اولیه موجود در روغن موثر نبوده و تنها آرایش اسیدهای چرب موجود در ساختار تری اسیل گلیسرول را تغییر می‌دهد [۳]. در این واکنش، روغن در حضور کاتالیست با الکل کوتاه زنجیر نظری مثانول و اتانول واکنش داده و آکلیل استر و گلیسرول ایجاد می‌گردد. کاتالیست‌های اسیدی، بازی و آنزیمی برای این واکنش مناسب هستند. کاتالیست‌های بازی نظری پاتسیم هیدروکسید و سدیم هیدروکسید، به دلیل قیمت مناسب و قابلیت دسترسی، از بقیه متدائل‌تر می‌باشند [۱]. ایتراستریفیکاسیون کاربردهای فراوانی در صنایع غذایی داشته و از آن به منظور بهبود ارزش تغذیه‌ای و یا خواص عملکردی روغن‌ها استفاده می‌شود. از جمله این کاربردها می‌توان تولید روغن‌های حاوی اسیدهای چرب خاص مثل روغن آفتابگردان با اولنیک اسید بالا، روغن قادی و شورتینگ، مارگارین، غذای کودک، جایگزین‌های چربی شیر انسان، جایگزین‌های کره کاکائو، روغن‌های کم کالری و تغییر شکل کریستالی روغن‌ها را نام برد [۱]. تولید بیو دیزل یکی از کاربردهای مهم این فرایند در صنایع شیمیایی بوده که از روغن‌های ضایعاتی مثل ضایعات رستوران‌ها و کارخانجات

1. shortening

اضافه گردید. مخلوط حاصل درون فالکون ریخته و به مدت ۵ دقیقه با استفاده از همزن، آب به طور کامل بین روغن و متانول- استیل کلرید توزیع شد. پس از آن، ۱ میلی لیتر هگزان فوق خالص، که حاوی٪ ۰/۰۱ آنتی اکسیدان TBHQ بود، به مخلوط اضافه و برای ۵ دقیقه، همزده شد. سپس، ۱ میلی لیتر دیگر از هگزان حاوی TBHQ اضافه و برای مدت ۵ دقیقه، در ۴۰۰ دور در دقیقه و دمای ۲۵ درجه سلسیوس، در دستگاه سانتریفیوژ (Froilabo) مدل SW14R، فرانسه) قرار داده شد. پس از آن، مایع رویی (supernatant) با استفاده از میکروپیپت برداشته و به دستگاه کروماتوگرافی گازی تزریق شد. از کروماتوگرافی گازی با ستون BPX70 SGE استرالیا با طول ۱۲۰ متر، ضخامت فیلم ۰/۲۵ میکرومتر و قطر داخلی ۰/۲۵ میلی متر استفاده گردید. شناساگر دستگاه، FID و فاز ساکن آن، پلیمر Bis-cyanopropylsiloxane- silphenylene و گاز حامل سیستم، نیتروژن بود. دمای ستون ثابت برابر با ۱۹۸ درجه سلسیوس و دمای شناساگر، ۳۰۰ درجه سلسیوس و دمای قسمت تزریق، ۲۵۰ درجه سلسیوس در حالت تزریق تقسیم (split) بود. ۲ میکرولیتر از نمونه تهیه شده از قسمت تزریق، تزریق گردید. به منظور آنالیز کروماتوگرام‌های بدست آمده، نرم افزار Chormaotgraphy Data Handling System کار گرفته شد [۱۴].

۲-۴- اینتراستریفیکاسیون روغن سویا

۲-۴-۱- آماده‌سازی نمونه

برای تعیین میزان مواد مصرفی در هر آزمایش، ابتدا با استفاده از معادله (۱) وزن مولکولی روغن سویا تعیین گردید [۱۵].

$$\text{معادله ۱: } \frac{1}{\text{وزن مولکولی اسیدهای چرب}} + \frac{38}{\text{وزن مولکولی روغن}} = \text{وزن مولکولی روغن}$$

نسبت جرمی اسیدهای چرب موجود در روغن سویا با استفاده از دستگاه کروماتوگرافی گازی، مطابق روش بند ۳-۲ محاسبه و با استفاده از معادله (۱)، وزن مولکولی روغن مشخص گردید. میزان مصرف روغن در همه آزمایش‌ها ثابت و برابر با ۱۰۰ گرم در نظر گرفته شد. با توجه به وزن مولکولی روغن، تعداد مول روغن در هر آزمایش، تعداد مول مصرفی متانول و درصد کاتالیست پتاسیم هیدروکسید محاسبه گردید. در این پژوهش متیل استر روغن سویا، در نسبت مولی متانول به روغن ۹ به ۱ و هیدروکسید پتاسیم به میزان ۱ درصد تولید

هدف از این مطالعه بررسی اثر طول زنجیره استاندارد داخلی بر تعیین بازدهی اینتراستریفیکاسیون روغن سویا و انتخاب استاندارد داخلی مناسب می‌باشد. همچنین ترکیب اسیدهای چرب موجود در متیل استرهای روغن سویا در حضور دو استاندارد داخلی مختلف مورد بررسی قرار گرفت.

۲- مواد و روش‌ها

۲-۱- مواد مورد استفاده

روغن سویایی تصفیه، رنگبری و بوگیری شده و بدون آنتی- اکسیدان از کارخانه روغن نباتی نرگس شیراز، بوتیریک اسید، سدیم هیدروکسید، متانول، TBHQ، استیل کلرید، هگزان و پتاسیم هیدروکسید از شرکت مرک آلمان، اسید مارگاریک از شرکت سیگما و فل فتالئین از شرکت کیمیا مواد ایران تهیه شدند.

۲-۲- آزمون‌های کیفی روغن سویا

در مورد روغن سویای اولیه، دانسیته بر اساس استاندارد AOCS به شماره ۱a-64 درصد رطوبت و مواد فرار بر اساس استاندارد AOCS به شماره ۲c-25 Ca ویسکوزیته بر اساس استاندارد ASTM به شماره D445-03 و عدد اسیدی و درصد اسیدهای چرب آزاد بر اساس استاندارد AOCS به شماره Ca 5a-40 اندازه‌گیری گردیدند [۱۳، ۱۲].

۲-۳- تعیین ترکیب اسید چرب روغن سویا

درصد اسیدهای چرب موجود در روغن سویا با استفاده از دستگاه کروماتوگرافی گازی / شناساگر یونیزاسیون شعله‌ای ۳ Beifen) مدل ۳420A (چین) اندازه‌گیری گردید. بدین منظور ۲۰۰ میلی گرم از نمونه روغن سویا توزین و به منظور متیله شدن، ۱۰ میلی لیتر مخلوط متانول- استیل کلرید، به آن اضافه گردید. مخلوط متانول- استیل کلرید از ترکیب کردن ۱۰ میلی لیتر استیل کلرید با ۲۰۰ میلی لیتر متانول فوق خالص، تهیه شد. این ترکیب درون شیشه‌های با درپوش مقاوم به خروج متانول، ریخته و به مدت ۱ ساعت درون آون با دمای ۸۵ درجه سلسیوس قرار داده شد. پس از ۱ ساعت، شیشه‌ها کاملاً خنک و برای اتمام واکنش متیل استر شدن، ۵ میلی لیتر آب مقطر دو بار تقطیر شده، به عنوان ترکیبی قطبی،

2. tert-Butylhydroquinone

3. Gas Chromatography/Flame Ionization Detector

۲-۴-۴- تفکیک فازهای ایجاد شده

برای جداسازی فازهای گلیسروول و متیل استر از قیف جداکننده (دکانتور) استفاده شد. به این صورت که مخلوط درون دکانتور ریخته شده و به مدت ۲۴ ساعت در محیط ساکن باقی ماند تا دو فاز کاملاً از یکدیگر تفکیک شوند. در طول جداسازی درب دکانتور جهت جلوگیری از نفوذ رطوبت، بسته نگه داشته شد زیرا نفوذ رطوبت هر چند به میزان کم، خطر پلیمری شدن استر را افزایش می‌دهد. گلیسروول با چگالی بیشتر و رنگ قرمز در قسمت پایین و متیل استر ناخالص به رنگ زرد در قسمت بالای دکانتور قرار گرفت. با باز کردن شیر دکانتور فاز گلیسروول تا حد امکان خارج و سپس لایه مرزی با استفاده از سانتریفیوژ (g × ۵۰۰۰، ۱۵ دقیقه در دمای ۲۵ درجه سلسیوس) جداسازی گردید.

۲-۴-۵- جداسازی الكل از متیل استر ناخالص

با توجه به اینکه نقطه جوش متانول ۶۵ درجه سلسیوس باشد ، نمونه بدست آمده از مرحله قبل درون بالن مخصوص متصل به کندانسور ریخته و به مدت نیم ساعت روی همزن مغناطیسی ۳۰۰ دور در دقیقه در دمای ۷۰ درجه سلسیوس حرارت داده شد.

۲-۴-۶- جداسازی کاتالیست (آبشویی)

برای جداسازی کاتالیست کاتالیست باقیمانده در متیل استر تولیدی، از فرایند آبشویی به روش پاششی با آب مقطر ۶۰ درجه سلسیوس و حجم برابر با محصول نهایی استفاده گردید. نتیجه این مرحله، حل شدن کاتالیست در آب مقطر می‌باشد. به منظور جداسازی بهتر، این عمل درون لوله‌هایی با قطر کمتر از ۵ سانتیمتر انجام گرفت. نحوه افزودن آب درون لوله‌های حاوی متیل استر، تاثیر زیادی در جداسازی کاتالیست داشت. اگر افزودن آب با شدت بالا انجام می‌پذیرفت، حجم بالایی از متیل استرها صابونی می‌شدند و چنانچه با شدت پایین انجام می‌پذیرفت، جداسازی به خوبی انجام نمی‌گردید. جهت رسیدن به متیل استر خالص تر، آبشویی ۳ الی ۵ مرتبه و تا زمانی که آب خروجی شفاف بود، ادامه پیدا کرد. پس از پایان این مرحله، رنگ متیل استرهای تولیدی روشن‌تر گردید.

۲-۴-۷- خشک کردن

متیل استر تولیدی درون ارلن مایر ریخته و به کمک همزن مغناطیسی به مدت نیم ساعت در دمای ۸۰ درجه سلسیوس و ۲۵۰ دور در دقیقه خشک شد.

گردید. بعد از توزین، متانول و کاتالیست درون ارلن مایر با یکدیگر مخلوط و درب ارلن با درپوش مناسب بسته و ارلن به مدت ۵ دقیقه روی همزن مغناطیسی با ۳۰۰ دور در دقیقه قرار داده شد تا ترکیبات کاملاً همگن شوند.

۲-۴-۸- انجام واکنش

مخلوط کاتالیست و متانول به فلاسک حاوی روغن اضافه و در دستگاه مایکروویو (سامسونگ، مدل ME341DW مالزی) قرار داده شد. با کمک مایکروویو در مقایسه با روش‌های متداول، بازدهی بالاتر در زمان کوتاهتری به دست می‌آید و بدین ترتیب می‌توان در مصرف انرژی و زمان صرفه‌جویی کرد و ارزش اقتصادی محصول نهایی را افزایش داد [۱۶]. در این مطالعه، ایتراستریفیکاسیون روغن سویا به کمک دستگاه مایکروویو، در شرایط بهینه شامل نسبت مولی متانول به روغن ۹ به ۱ [۱۷]، غلط پتانسیم هیدروکسید ۱ درصد [۱۸]، توان مایکروویو ۵۰۰ وات [۱۹] و زمان واکنش ۹ دقیقه [۲۰] انجام شد تا واکنش ایتراستریفیکاسیون به طور کامل پیشرفت نماید. نمای کلی ایتراستریفیکاسیون به کمک دستگاه مایکروویو در شکل ۱ نشان داده شده است.

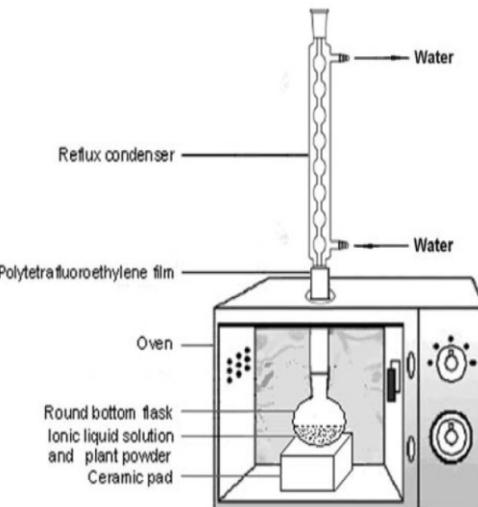


Fig 1 Microwave-assisted interesterification apparatus used in this study.

۳-۴-۲- کاهش دمای مخلوط

پس از تکمیل زمان واکنش، برای جلوگیری از پیشرفت واکنش برگشت، بالن حاوی واکنشگرها به سرعت درون ظرف حاوی آب سرد به مدت ۵ دقیقه قرار داده شد تا دمای مواد داخل ظرف با دمای محیط برابر شود.

معادله ۵:

$$= \frac{\text{نسبت متیل استر رونمایی سویا}}{\text{(استاندارد داخلي)}} \times 100 \quad (\% / \text{متیل استر تولیدی})$$

معادله ۶:

$$= \frac{\text{خطا نسبت به مقدار واقعی}}{\text{درصد واقعی}} \times 100 \quad (\% / \text{درصد واقعی})$$

$$= \frac{\text{نسبت متیل استر رونمایی سویا}}{\text{(استاندارد داخلي)}} \times 100 \times \text{درصد واقعی} / \text{درصد واقعی}$$

۵- بررسی آماری داده ها

آزمونها در سه تکرار انجام و سپس میانگین و انحراف از استاندارد تکرارها، به کمک Microsoft Office Excel 2013 محاسبه گردید. به منظور تعیین اختلاف بین میانگین اعداد، پس از آنالیز واریانس از آزمون چند دامنه‌ای دانکن با استفاده از نرم افزار SAS نسخه 9.1 استفاده شد.

۳- نتایج و بحث

۱-۳- بررسی خصوصیات کیفی رونمایی سویا

خصوصیات فیزیکی و شیمیایی رونمایی سویا اولیه در جدول ۱ نشان داده شده است که با یافته‌های Encinar و همکاران در سال ۲۰۱۲ در رابطه با ویژگی‌های رونمایی سویا مطابقت دارد [۲۲]. اینتراستریفیکاسیون تحت تاثیر خواص اولیه رونمایی قرار گرفته که در این میان درصد رطوبت و اسیدهای چرب آزاد عوامل کلیدی در بازدهی نهایی تولید متیل استر هستند. درصد اسیدهای چرب آزاد جهت اینتراستریفیکاسیون قلیایی باید کمتر از ۳٪ [۲۳] و درصد رطوبت کمتر از ۰/۵٪ باشد [۲۴]. نتایج آزمایش رونمایی اولیه نشان داد که رونمایی سویایی مورد استفاده، ویژگی‌های لازم جهت شرکت در واکنش اینتراستریفیکاسیون را دارا بوده است.

Table 1 Physicochemical properties of soybean oil

Physicochemical property	Value
Free fatty acid (%, as oleic acid)	0.63±0.06*
Acid value (mg KOH/g)	1.23±0.04
Density (15 °C)	0.923±0.012
Moisture content (%)	0.10±0.05
Kinematic viscosity (40 °C; mm ² /s)	32.30±0.12

*Mean ± SD (n = 3).

۴-۸- تعیین بازدهی و خلوص متیل استر نهایی

برای تعیین بازدهی وزنی، خلوص و بازدهی نهایی تولید متیل استر به ترتیب از معادله‌های (۲-۴) استفاده شد [۲۴، ۱۵]. برای تعیین خلوص متیل استرهای رونمایی سویا، از اسید بوتیریک و اسید مارگاریک به عنوان دو استاندارد داخلي در دو درصد مختلف استفاده گردید. اسید مارگاریک به دلیل زنجیره بلند ۱۷ کربنی و نقطه جوش بالا (۲۲۷ درجه سلسیوس) جهت خروج از ستون کروماتوگرافی، ابتدا از طریق روش استریفیکاسیون ذکر شده در بند ۳-۲ به متیل استر اسید مارگاریک تبدیل گردید. نقطه جوش متیل استر اسید چرب پایین‌تر از خود اسید چرب می‌باشد [۲۱]. بوتیریک اسید، ۴ کربنی و کوتاه زنجیره بوده و نقطه جوش پایین‌تر از ۱۶۳ درجه سلسیوس (۵) دارد و بدون نیاز به استریفیکاسیون، مستقیم به عنوان استاندارد داخلي استفاده شد. اسید بوتیریک و متیل استر اسید مارگاریک در سطوح ۱۰ و ۳۰ درصد (وزنی/وزنی) به متیل استرهای رونمایی سویا اضافه و به دستگاه کروماتوگرافی تزریق شدند. با تزریق نمونه به دستگاه کروماتوگرافی جداسازی صورت گرفته و اجزاء متیل استری شده به ترتیب در اثر تفاوت در نقطه جوش و قطبیت از ستون خارج و از مونو، دی و تری اسیل گلیسرول‌های با نقطه جوش بالا جداسازی شدند. با محاسبه سطح زیر پیک‌ها و کاربرد معادله (۳) خلوص محصول نهایی تعیین گردید [۲، ۵].

معادله ۲:

$$= \frac{\text{بازدهی وزنی}}{\text{(جرم اولیه رونمایی در هر آزمایش (گرم) / جرم محصول تولیدی (گرم))}} \times 100$$

معادله ۳:

$$= \frac{\text{خلوص متیل استر}}{\text{(وزن متیل استر / وزن استاندارد) \times (سطح زیر پیک استاندارد / سطح زیر پیک متیل استر)}} \times 100$$

معادله ۴:

$$= \frac{\text{بازدهی نهایی تولید متیل استر}}{\text{(بازدهی وزنی \times خلوص متیل استر)}} \times 100$$

با محاسبه سطح زیر پیک‌ها، درصد متیل استرهای تولیدی و استاندارد داخلي تعیین و با کاربرد معادله (۵) نسبت آنها اندازه‌گیری گردید.

پیک حلال هگزان نیز مشاهده می شود که در استریفیکاسیون اسید مارگاریک به کار رفته است، اما از آنجایی که اسید بوتیریک بدون استریفیکاسیون به متیل استرهای روغن سویا اضافه گردیده حلال هگزان هم استفاده نشده است. بررسی نتایج حاصل از کروماتوگرام‌ها نشان داد که سطح زیر پیک استاندارد داخلی اسید بوتیریک به سطح زیر پیک متیل استرهای روغن سویا در سطح ۱۰ درصد، نسبت ۱/۱۸/۵۰ و در سطح ۳۰ درصد، نسبت ۱ به ۷/۴۰ دارند. سطح زیر پیک متیل استر اسید مارگاریک به سطح زیر پیک متیل استرهای روغن سویا در سطح ۱۰ درصد، نسبت ۱ به ۹/۹۹ و در سطح ۳۰ درصد، نسبت ۱ به ۳/۲۰ داشتند. مقایسه کروماتوگرام‌ها و درصد خطای ناشی از هر یک از استانداردهای داخلی در جدول ۳ آورده شده است. با توجه به این جدول و مقایسه سطح زیر پیک متیل استرهای روغن سویا با استانداردهای داخلی، در کاربرد هر دو نوع استاندارد، سطح ۳۰ درصد خطای بیشتری از سطح ۱۰ درصد ایجاد نمود. بنابراین، با توجه به اینکه وزن استاندارد داخلی در همه آزمایش‌ها ثابت بوده است، هر چه وزن متیل استرهای روغن سویا که به استاندارد اضافه شده کمتر باشد، خطای نیز بیشتر می‌گردد. با استفاده از اسید بوتیریک در هر دو سطح ۱۰ و ۳۰ درصد، درصد خطای نسبت به مقدار واقعی، خیلی بیشتر از متیل استر اسید مارگاریک بود. بنابراین، بر اساس نتایج حاصل، اگرچه کاربرد اسید مارگاریک به عنوان استاندارد داخلی مستلزم مرحله استریفیکاسیون می‌باشد اما به دلیل بلند زنجبیر بودن روغن سویا، استفاده از اسید مارگاریک که زنجبیره کربنی مشابه اجزای روغن سویا دارد، مناسب‌تر است. استفاده از اسید بوتیریک از نظر صرفه‌جویی در زمان آماده‌سازی، مصرف مواد اولیه و هزینه و کاهش خطای ناشی از استریفیکاسیون اسیدهای چرب، بهتر از اسید مارگاریک است، اما به دلیل قطبی بودن و وزن مولکولی پایین نمی‌تواند شاخص مناسبی برای روغن بلند زنجبیر سویا باشد. جهت جداسازی مناسب اسید بوتیریک در دستگاه گروماتوگرافی گازی به ستون‌هایی با طول زیاد نیاز بوده و جداسازی آن در همه ستون‌های کروماتوگرافی به راحتی امکان‌پذیر نیست. متیل استر اسید مارگاریک در سطح ۱۰ درصد به دلیل کمترین درصد خطای نسبت به مقدار واقعی (۰/۱ درصد)، بهترین عملکرد را داشت.

۲-۳- ترکیب اسیدهای چرب موجود در روغن

سویا

ترکیب اسیدهای چرب موجود در روغن سویا مورد استفاده در جدول ۲ نشان داده شده است. عمدتاً ترین اسیدهای چرب آن، اسیدهای چرب غیراشباع اسید لینولئیک و اولئیک و اسید چرب اشباع اسید پالمیتیک هستند. ترکیب اسیدهای چرب منابع روغنی در کیفیت متیل استرهای نهایی و خصوصیات فیزیکی و شیمیایی آن‌ها مؤثر می‌باشد [۲۵]. با توجه به این (g/mol) جدول و معادله (۱) وزن مولکولی روغن سویا (۴۸/۸۷۳) محاسبه گردید. از آنجایی که اسید بوتیریک و اسید مارگاریک در ترکیب اسیدهای چرب روغن سویا وجود ندارند، درنتیجه می‌توان از آن‌ها به عنوان استاندارد داخلی استفاده کرد.

Table 2 Fatty acid composition of soybean oil

Fatty acid	Value (%)
Palmitic acid	11.10±0.35*
Stearic acid	5.01±0.04
Oleic acid	4.64±0.70
Linoleic acid	52.79±0.12
α-Linolenic acid	6.46±0.08

*Mean ± SD (n = 3).

۳-۳- تعیین بازدهی و خلوص متیل استر

روغن سویا

۳-۳-۱- تعیین بازدهی وزنی

پس از خالص سازی متیل استرهای روغن سویا و اندازه‌گیری جرم آن‌ها، با استفاده از معادله (۲) بازدهی وزنی محصول ۹۵/۴۵ درصد محاسبه گردید. در تحقیق مشابهی بازدهی وزنی ۹۷/۹۰ درصد از ایتر استریفیکاسیون روغن بادام تلح ایرانی بدست آمد [۱۵].

۳-۳-۲- تعیین خلوص متیل استر روغن سویا

جهت تعیین خلوص متیل استرهای روغن سویا، ابتدا کروماتوگرام‌های بدست آمده از دو استاندارد داخلی مورد بررسی قرار گرفت. کروماتوگرام‌ها در شکل ۲ آورده شده‌اند که کروماتوگرام‌های الف و ب، مربوط به کاربرد استاندارد داخلی اسید بوتیریک به ترتیب در سطوح ۱۰ و ۳۰ درصد و کروماتوگرام‌های ج و د، مربوط به کاربرد استاندارد داخلی متیل اسید مارگاریک به ترتیب در سطوح ۱۰ و ۳۰ درصد می‌باشند. در کروماتوگرام‌های مربوط به اسید مارگاریک

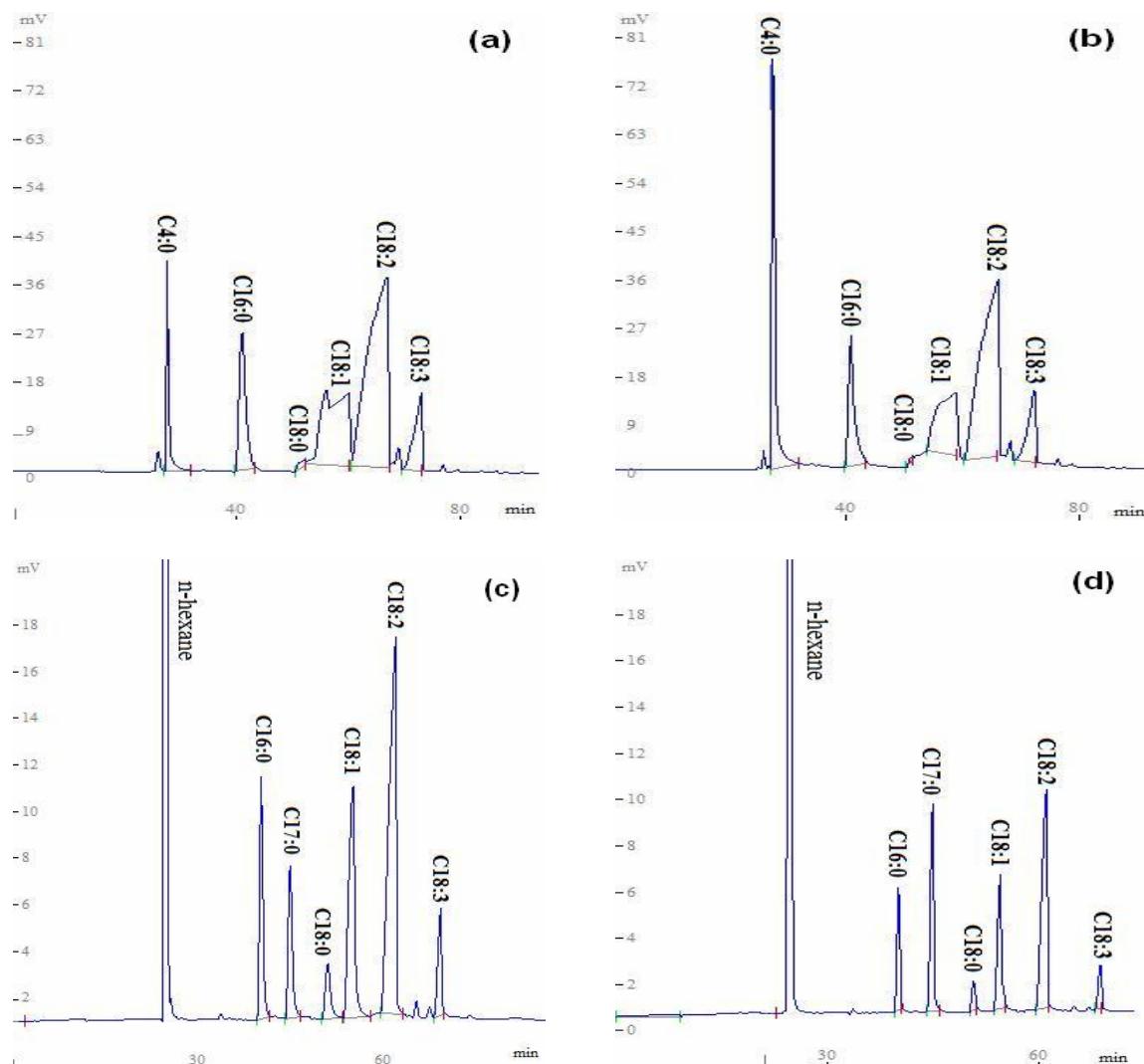


Fig 2 Chromatograms of soybean oil methyl esters; (a) Butyric acid 10 %, (b) Butyric acid 30%, (c) Margaric acid 10%, and (d) Margaric acid 30 %.

Table 3 Comparison of different internal standards in transesterification of soybean oil

Internal standard	Real value (%)	Soybean oil methyl esters (%)	Calculated internal standard (%)	Measured ratio	Error relative to real value
Butyric acid	10	94.87±0.16*	5.13±0.10	18.50	85.00 ^b
Butyric acid	30	86.49±0.20	13.51±0.20	6.40	113.33 ^a
Margaric acid	10	90.90±0.08	9.10±0.18	9.99	0.10 ^d
Margaric acid	30	76.21±0.11	23.79±0.20	3.20	6.67 ^c

*Mean ± SD ($n = 3$); in each column, means with different letters are significantly different ($P < 0.05$).

حالی که در عمل بازدهی نهایی اینتراستریفیکاسیون در بهترین حالت ۱۰۰ درصد است. بنابراین با کاربرد اسید بوتیریک به عنوان استاندارد داخلی نمی‌توان خلوص و بازدهی را به طور دقیق محاسبه نمود اما با اضافه کردن متیل استر اسید مارگاریک به متیل استرهای روغن سویا، نسبت سطح زیر پیک استاندارد

خلوص و بازدهی نهایی متیل استرهای روغن سویا در جدول ۴ نشان داده شده است. با کاربرد استاندارد داخلی بوتیریک اسید، به دلیل اینکه سطح زیر پیک استاندارد بیشتر از مقدار واقعی بود، خلوص و بازدهی نهایی تولید متیل استر در هر دو سطح ۱۰ و ۳۰ درصد، بیشتر از ۱۰۰ درصد بدست آمد، در

سطح، در تعیین خلوص و بازدهی ایتراستریفیکاسیون روغن سویا خطای معنی دار ایجاد نکرد. Lin و همکاران در سال ۲۰۱۴ در ایتراستریفیکاسیون روغن پالم به کمک مایکروپیو، از متیل استر اسید مارگاریک به عنوان استاندارد داخلی استفاده کردند و بازدهی ۹۹/۷٪ بدست آوردند [۵].

و متیل استرها نزدیک به مقدار واقعی بدست آمد. با استفاده از استاندارد داخلی متیل استر اسید مارگاریک بین خلوص و بازدهی نهایی متیل استرهای روغن سویا در هر دو سطح ۱۰ و ۳۰ درصد، تفاوت آماری معنی داری مشاهده نشد که تائید دیگری بر عملکرد مناسب‌تر اسید مارگاریک نسبت به اسید بوتیریک می‌باشد. کاربرد متیل استر اسید مارگاریک در هر دو

Table 4 Purity and final yield of soybean oil methyl esters

Property	Butyric acid		Margaric acid	
	10 %	30 %	10 %	30 %
Purity	190.36±0.25 ^{b*}	219.17±0.09 ^a	98.20±0.12 ^c	98.53±0.19 ^c
Final yield	181.70±0.18 ^b	209.20±0.31 ^a	93.73±0.48 ^c	94.05±0.27 ^c

*Mean ± SD ($n = 3$); in each column, mean values with different letters are significantly different ($P < 0.05$).

نداشتند که نشان‌دهنده عدم تاثیر ایتراستریفیکاسیون بر ترکیب اسید چرب روغن اولیه بود. در واقع ایتراستریفیکاسیون بر ترکیب اسیدهای چرب موجود در روغن بی تاثیر بوده و تنها از طریق تغییر آرایش اسیدهای چرب موجود در ساختار تری اسیل گلیسرول خواص روغن را تغییر می‌دهد [۳]. این نتایج با یافته‌های Alves و همکاران در سال ۲۰۰۹ مطابقت دارد. آنها نشان دادند که استفاده از استانداردهای داخلی مختلف در ایتراستریفیکاسیون، بر ترکیب اسیدهای چرب ذرت سیلانز شده تاثیری ندارند [۲۶].

۳-۴- ترکیب اسیدهای چرب محصول نهایی

با استفاده از کروماتوگرام‌های حاصل از استانداردهای داخلی مختلف، ترکیب اسیدهای چرب موجود در متیل استرهای روغن سویا محاسبه و در جدول ۵ آورده شده است. بین درصد اسیدهای چرب موجود در متیل استرهای اختلاف آماری معنی داری مشاهده نشد. بنابراین، نوع و درصد استانداردهای داخلی بر ترکیب نهایی اسید چرب متیل استرهای روغن سویا و درجه اشباعیت محصول نهایی اثرگذار نبود. ترکیب اسیدهای چرب متیل استرهای تولیدی با روغن سویای اولیه تفاوتی

Table 5 Fatty acid composition (%) of soybean oil methyl esters

Fatty acid	Butyric acid		Margaric acid	
	10 %	30 %	10 %	30 %
Palmitic acid	11.51±0.63 ^{a*}	11.85±0.85 ^a	11.09±0.76 ^a	11.26±0.63 ^a
Stearic acid	5.10±0.88 ^a	5.36±0.69 ^a	5.43±0.95 ^a	5.32±0.17 ^a
Oleic acid	24.64±0.39 ^a	24.26±0.78 ^a	24.51±0.79 ^a	24.43±0.29 ^a
Linoleic acid	52.40±0.49 ^a	52.06±0.32 ^a	52.45±0.54 ^a	52.49±0.69 ^a
α-Linolenic acid	6.35±0.31 ^a	6.47±0.18 ^a	6.52±0.38 ^a	6.50±0.93 ^a

*Mean ± SD ($n = 3$); in each row, mean values with different letters are significantly different ($P < 0.05$).

حاصل، اگرچه استفاده از اسید بوتیریک از نظر صرفه‌جویی در زمان آماده‌سازی، مصرف مواد اولیه و هزینه بهتر از متیل استر اسید مارگاریک می‌باشد، اما به دلیل قطبی بودن و زنجیره کوتاه کربنی نمی‌تواند شاخص مناسبی برای روغن‌های نباتی بلند زنجیره مانند سویا باشد. استفاده از اسید مارگاریک نیازمند انجام استریفیکاسیون است اما به دلیل داشتن زنجیره کربنی مشابه اجزای روغن سویا، نتایج آن دقیق‌تر از اسید بوتیریک می‌باشد. بنابراین، استفاده از متیل استر اسید مارگاریک به

۴- نتیجه گیری کلی

با توجه به کاربرد وسیع ایتراستریفیکاسیون در صنعت روغن‌ها و چربی‌ها و همچنین شیمی تجزیه مواد غذایی، انتخاب استاندارد داخلی مناسب جهت تعیین خلوص الکل استرهای حاصل از این واکنش از اهمیت ویژه‌ای برخوردار است. در این مطالعه، اثر طول زنجیره کربنی اسید بوتیریک و متیل استر اسید مارگاریک به عنوان دو استاندارد داخلی بر تعیین خلوص و بازدهی متیل استر روغن سویا بررسی شد. بر اساس نتایج

عنوان استاندارد داخلی جهت تعیین بازدهی
ایتراستریفیکاسیون روغن‌های نباتی مناسب می‌باشد.

۵- منابع

- Chemists' Society, 5th ed. USA, AOCS Press, Champaign, Illinois.
- [13] ASTM. 2013. Standard Specification for Biodiesel Fuel Blend Stock (B100) for Distillate Fuels. ASTM D6751-12.
- [14] Golmakani, M. T., Rezaei, K., Mazidi, S., and Razavi, S. H. 2012. Effect of alternative C2 carbon sources on the growth, lipid, and γ -linolenic acid production of *Spirulina (Arthrospira platensis)*. *Food Science and Biotechnology*, 21: 355-363.
- [15] Atapour, M., and Kariminia, H. R. 2011. Characterization and transesterification of Iranian bitter almond oil for biodiesel production. *Applied Energy*, 88: 2377-2381.
- [16] Wahidin, S., Idris, A., and Muhamad Shaleh, S. R. 2014. Rapid biodiesel production using wet microalgae via microwave Irradiation. *Energy Conversion and Management*, 84: 227-233.
- [17] Lin, Y., Yang, P., Chen, S., and Lin, J. 2013. Improving biodiesel yields from waste cooking oil using ionic liquids as catalysts with a microwave heating system. *Fuel Processing Technology*, 115: 57-62.
- [18] Georgogiannia, K. G., Kontominasa, M. G., Pomona, P. J., Avlonitis, D., and Gergis, V. 2008. Conventional and in situ transesterification of sunflower seed oil for the production of biodiesel. *Fuel Processing Technology*, 89: 503-509.
- [19] Sajjadi, B., Abdul Aziz, A. R., and Ibrahim, S. 2014. Investigation, modelling and reviewing the effective parameters in microwave-assisted transesterification. *Renewable and Sustainable Energy Reviews*, 37: 762-777.
- [20] Azcan, N., and Yilmaz, O. 2013. Microwave assisted transesterification of waste frying oil and concentrate methyl ester content of biodiesel by molecular distillation. *Fuel*, 104: 614-619.
- [21] Golmakani, M. T., Mendiola, J. A., Rezaei, K., and Ibáñez, E. 2012. Expanded ethanol with CO₂ and pressurized ethyl lactate to obtain fractions enriched in γ -Linolenic Acid from *Arthrospira platensis* (Spirulina). *Journal of Supercritical Fluids*, 62: 109-115.
- [22] Encinar, J. M., González, J. F., Martínez, G., Sánchez, N., and Pardal, A. 2012. Soybean oil transesterification by the use of a microwave flow system. *Fuel*, 95: 386-393.
- [1] Shahidi, F. 2005. Bailey's industrial oil and fat products, 6th ed. New Jersey, USA, John Wiley & Sons Inc. Publication.
- [2] Hsiao, M. C., Lin, C. C., Chang, Y. H., and Chen, L. C. 2010. Ultrasonic mixing and closed microwave irradiation-assisted transesterification of soybean oil. *Fuel*, 89: 3618-3622.
- [3] O'Brien, R. D. 2009. Fats and Oils: Formulating and processing for applications, 3rd ed. New York, London, CRC Press, Taylor & Francis Group.
- [4] Gui, M. M., Lee, K. T., and Bhatia, S. 2008. Feasibility of edible oil vs. non-edible oil vs. waste edible oil as biodiesel feedstock. *Energy*, 33: 1646-1653.
- [5] Lin, Y., Hsu, K., and Lin, J. 2014. Rapid palm-biodiesel production assisted by a microwave system and sodium methoxide catalyst. *Fuel*, 115: 306-311.
- [6] Nielsen, S. S. 2009. Food analysis, 4th ed. West Lafayette, USA, Springer.
- [7] <http://www.chromatographyonline.com/when-should-internal-standard-be-used>, 2012.
- [8] Liu, X., He, H., Wang, Y., Zhu, SH., and Piao, X. 2008. Transesterification of soybean oil to biodiesel using CaO as a solid base catalyst. *Fuel*, 87: 216-221.
- [9] Jong, R., and Suijker, R. 2012. GC analysis of biodiesels: compliance with international standards using a single system. American Laboratory. www.paclp.com/content/documents/Press_Articles/ALM_October2012_web.pdf
- [10] Ruppel, T., and Huybrighs, T. 2008. Fatty acid methyl esters in B100 biodiesel by gas chromatography (modified EN 14103). PerkinElmer, Inc., USA.
- [11] Wychen, S. V., Ramirez, K., and Laurens, L. M. L. 2015. Determination of total lipids as fatty acid methyl esters (FAME) by *in situ* transesterification laboratory analytical procedure (LAP). The National Renewable Energy Laboratory (NREL). www.nrel.gov/publications.
- [12] AOCS. 2000. Official Methods and Recommended Practices of the American Oil

- rotatable design (CCRD). *Fuel*, 89: 1172-1176.
- [25] Knothe, G. 2009. Improving Biodiesel Fuel properties by modifying fatty Esters composition. *Journal of Energy & Environmental Science*, 10: 1039-1054.
- [26] Alves, S. P., Cabrita, A. R., Fonseca, A. J., and Bessa, R. J. 2009. Effect of a purification step and the type of internal standard used on fatty acid determination of grass and maize silages. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 22: 10793-10797.
- [23] Dorado, M. P., Ballesteros, E., de Almeida, J. A., Schellert, C., Lohrlein, H. P., and Krause, R. 2002. Transesterification of karanja (*Pongamia pinnata*) oil by solid basic catalysts. *American Society of Agricultural and Biological Engineers*, 45: 525-529.
- [24] Cavalcante, K. S. B., Penha, M. N. C., Mendonça, K. K. M., Louzeiro, H. C., Vasconcelos, A. C. S., Maciel, A. P., de Souza, A. G., and Silva, F. C. 2010. Optimization of transesterification of castor oil with ethanol using a central composite

Selection of proper internal standard for determining microwave-assisted interesterification yield of soybean oil

Dehghan, L.¹, Golmakani, M. T.^{2*}

1. MSc, Graduated from Department of Food Science and Technology, School of Agriculture, Shiraz University
2. PhD, Associate Professor of Department of Food Science and Technology, School of Agriculture, Shiraz University

(Received: 2015/08/09 Accepted: 2017/10/11)

The objective of this study was selection of appropriate internal standard for determining the purity of soybean oil alkyl esters using gas chromatography. In this study, soybean oil fatty acid methyl esters were produced by microwave-assisted interesterification method. Margaric acid methyl ester and butyric acid were added as internal standards in the ratios of 10 and 30 percent (w/w) of soybean oil methyl esters. According to gas chromatography results, error percent at the concentrations of 10 and 30 percent were respectively 85.00 and 113.33 percent for butyric acid and respectively 0.10 and 6.67 percent for margaric acid methyl ester. Although, using butyric acid as an internal standard had some advantages such as preparation time saving and less raw materials consumption and final cost in comparison with margaric acid, but according to butyric acid polarity and lower molecular weight, it cannot be used as a good indicator for oils containing long-chain fatty acids such as soybean oil. Although, using margaric acid requires interesterification, but the results are more reliable. Therefore, using margaric acid methyl ester as an internal standard is proposed for determining the interesterification yield of soybean oil.

Keywords: Internal standard, Interesterification, Yield, Soybean oil

* Corresponding Author E-Mail Address: golmakani@shirazu.ac.ir