

Мельник А.П., Марценюк Т.І., Україна, Харків

ОДЕРЖАННЯ МОНО – ТА ДІАЦИЛГЛІЦЕРИНІВ АМІДУВАННЯМ СОЄВОЇ ОЛІЇ МОНОЕТАНОЛАМІНОМ

Проведено дослідження реакції амідування соєвої олії моноетаноламіном в діапазоні температур 100 – 150°C, при різних мольних співвідношеннях та нормальному тиску. Визначені кінетичні параметри процесу. Проведені розрахунки вмісту моно – та діацилгліцеринів в реакційній масі. Здійснені спроби розділення продуктів реакції на компоненти.

Мельник А.П., Марценюк Т.И., Украина, Харьков

ПОЛУЧЕНИЕ МОНО – И ДИАЦИЛГЛИЦЕРИНОВ АМИДИРОВАНИЕМ СОЕВОГО МАСЛА МОНОЭТАНОЛАМИНОМ

Проведено исследование реакции амидирования соевого масла моноэтанолмином в диапазоне температур 100 - 150°C, при различных мольных соотношениях и нормальном давлении. Определены кинетические параметры процесса. Проведены расчеты содержания моно – и диацилглицеринов в реакционной массе. Осуществлены попытки разделения продуктов реакции на компоненты.

A.Melnik, T.Martsenyuk, Ukraine, Kharkov

OBTAINING OF MONO – AND DIACYLGLYCEROL BY AMIDATION OF SOYA OIL WITH MONOETHANOLAMINE

The reaction of amidation of soya oil with monoethanolamine have been investigated in the range of temperatures 100 - 150°C, at different molar ratios and normal pressure. The kinetic parameters of process have been determined. The calculations of mono - and diacylglycerols contents in reactionary mass were carried out. The attempts of separation of reaction products to components are carried out.