

Мельник А.П., Малік С.Г., Україна, Харків

ОДЕРЖАННЯ ДІАЦИЛГЛІЦЕРИНІВ АМІДУВАННЯМ РІПАКОВОЇ ОЛІЇ ЕТИЛЕНДІАМІНОМ

Проведено дослідження реакції амідування ріпакової олії етилендіаміном при 100°C та різних мольних співвідношеннях. В результаті побудовані кінетичні криві процесу. Розрахований вміст діацилгліцеринів в реакційній масі. Проведені спроби щодо повного розділення продукту реакції з метою виділення діацилгліцеринів.

Мельник А.П., Малік С.Г., Україна, Харків

ПОЛУЧЕНИЕ ДИАЦИЛГЛИЦЕРИНОВ АМИДИРОВАНИЕМ РАПСОВОГО МАСЛА ЭТИЛЕНДИАМИНОМ

Проведено исследование реакции амидирования рапсового масла этилендиамином при 100°C и различных мольных соотношениях. В результате построены кинетические кривые процесса. Расчитано содержание диацилглицеринов в реакционной массе. Проведены попытки относительно полного разделения продукта реакции с целью выделения диацилглицеринов.

Melnik A.P., Malik S.G., Ukraine, Kharkov

OBTAINING OF DIACYLGLYCEROL BY AMIDATION OF RAPESEED OIL WITH ETHYLENEDIAMINE

The reaction of amidation of rapeseed oil with ethylenediamine have been investigated under 100°C and different molar ratios. As a result kinetic curves of process were made. Diacylglycerols content in reaction mass was calculated. Attempts of totally separation of reaction product were carry out for diacylglycerols isolation.