

幾丁聚醣於脫臭之應用=application of chitosan to deodorization

張思瑩、王三郎；涂耀國

E-mail: 9019853@mail.dyu.edu.tw

摘要

本研究主要將幾丁聚醣以及纖維素共混於溶劑中形成膠液，再以非溶劑將其還原製成具有多孔性之脫臭顆粒，以此顆粒對於某些臭氣成分，如三甲基胺以及乙硫醇進行脫臭測試並以茶葉渣做為對照組，探討幾丁聚醣其脫臭性。研究中以不同比例之溶劑、纖維素與幾丁聚醣所製成之顆粒，經由掃描式電子顯微鏡(SEM)觀察其表面結構顯示，纖維素以及幾丁聚醣於膠液中之固成份達1%時，其表面結構隨幾丁聚醣添加量增加而產生更多的皺摺，其內部結構則呈現出如泡芙狀之多孔性構造；另外，當提高固成份之比例達3%時，除了顆粒表面不規則結構隨著幾丁聚醣添加量增加而更複雜外，另一方面，其顆粒亦會呈現萎縮之現象。研究顯示，本實驗以溶劑法製成之顆粒具有多孔性質，且纖維素與幾丁聚醣具有羥基及氨基之官能基，其對於帶極性之化合物具有錯合、靜電及螯合的能力，利用以上之性質對於濃度100 ppm之三甲基胺氣體進行吸附試驗，結果顯示其脫臭率隨幾丁聚醣添加量增加而增加，脫臭效果為純纖維素顆粒之1.5倍以上。茶葉渣顆粒對於100ppm之三甲基胺氣體的脫臭效果為純纖維素顆粒之1.9倍以上，由此一結果顯示幾丁聚醣具有一定之除臭能力。但對於乙硫醇氣體，幾丁聚醣以及茶葉渣顆粒，除臭效果不彰，有待繼續探討。

關鍵詞：幾丁聚醣；纖維素；茶葉渣；顆粒；SEM；NMMO；脫臭；三甲基胺；乙硫醇

目錄

封面內頁 頁次 簽名頁 授權書.....	iii 中文摘要.....	iv 英文摘要.....
要 錄.....	v 誌 謝.....	vi 目 錄.....
第二章 文獻回顧.....	2.2.1前言.....	2.2.2幾丁質與幾丁聚 醣.....
性.....	3.2.3幾丁質與幾丁聚醣之化學構造與特性.....	4.2.4 幾丁質與幾丁聚醣之物化特 性.....
7.2.4.1 分子量.....	7.2.4.2 去乙醯度.....	8.2.4.3 幾丁聚 醣抗菌的機制.....
9.2.5幾丁質與幾丁聚醣的應用.....	10.2.5.1 幾丁聚醣的螯合 性.....	10.2.5.2 幾丁聚醣之抗菌性.....
10.2.5.2 幾丁聚醣之抗菌性.....	13.2.5.3 生醫材料及生物技 術.....	13.2.5.3 生醫材料及生物技 術.....
14.2.6 纖維素.....	14.2.7 纖維素之化學構造與特性.....	15
2.8 常用纖維素的溶解方法.....	15.2.8.1 N-甲基-瑪琳-N-氧化物(NMMO)之特性.....	16.2.9 茶葉的 化學組成.....
19.2.10 茶葉之生理功效.....	22.2.11 臭味的定 義.....	22.2.11.1 臭味物質及其物理特性.....
22.2.11.1 臭味物質及其物理特性.....	26.2.12 脫臭系統之概 要.....	26.2.12.1 物理法.....
27.2.12.1 物理法.....	28.2.12.2 化學法.....	28.2.12.2 化學法.....
2.12.3 生物性除臭法.....	31.2.12.4 感覺性除臭法.....	31.2.13 臭氣濃度測定法概 要.....
32 第三章 研究方法.....	36.3.1 材料.....	36.3.2 研 究設備.....
37.3.3方法.....	38.3.3.1 50% NMMO水溶液濃縮製 程.....	38.3.3.2 NMMO之濃度定量分析.....
41.3.3.4 幾丁聚醣分子量的測定.....	38.3.3.3 幾丁聚醣去乙醯度的測 定.....	43.3.3.5 幾丁聚醣顆粒之製 造.....
44.3.3.6 茶葉渣顆粒之製造.....	46.3.3.7 除臭顆粒之結構觀 察.....	51.3.3.8 三甲基胺濃度之標定.....
51.3.3.8 三甲基胺濃度之標定.....	51.3.3.9 吸附測試.....	52
55 第四章 結果與討論.....	56.4.1 50% NMMO水溶 液濃縮製程之探討.....	56.4.2 工業級NMMO溶劑濃度之定量分析.....
59.4.4 幾丁聚醣分子量測定之探討.....	61.4.5 幾丁聚醣顆粒製作之探 討.....	56.4.3 幾丁聚醣去乙醯度的 測定.....
62.4.6 幾丁聚醣顆粒結構之探討.....	64.4.7 茶葉渣顆粒製造與結構之探 討.....	64.4.7 茶葉渣顆粒製造與結構之探 討.....
68.4.8 吸附測試探討.....	68.4.9 茶葉渣顆粒發霉之研究.....	80
第五章 結論與未來展望.....	85.5.1 結論.....	85.5.2 未來展 望.....
86 參考文獻.....	87 圖 目 錄 第二章 文獻回顧 圖2.1 幾丁質、幾 丁聚醣以及纖維素之化學結構.....	5 圖2.2 幾丁質生物體內的排列方式.....
5 圖2.2 幾丁質生物體內的排列方式.....	6 圖2.3 溶劑NMMO的分子 結構.....	17 圖2.4 NMMO溶解纖維素之機構.....
17 圖2.4 NMMO溶解纖維素之機構.....	18 圖2.6 氣相層析法之圖示.....	17 圖2.5 纖維素-NMMO-水之三相 圖.....
18 圖2.6 氣相層析法之圖示.....	33 第三章 研究方法 圖3.1 減壓濃縮機之	

圖計	39 圖3.2 真空冷凍乾燥機之構造	40 圖3.3 手持屈折	
	42 圖3.4 奧士瓦黏度計	45 圖3.5 幾丁聚醣、纖維素、NMMO混合之	
粒子	48 圖3.6 採氣瓶	53 圖3.7 氣體採樣袋	54 第四章 結
結果與討論	圖4.1 NMMO之HPLC標準曲線	57 圖4.2 NMMO Brix標準曲線	60
圖4.3 幾丁聚醣溶液之濃度對黏度圖	63 圖4.4 電子顯微鏡下幾丁聚醣、纖維素混合顆粒(表3.2)	65	
圖4.5 電子顯微鏡下幾丁聚醣、纖維素混合顆粒(表3.2)	66 圖4.6 電子顯微鏡下幾丁聚醣、纖維素混合顆粒之剖面	70	
圖.....67 圖4.7 電子顯微鏡下茶葉渣顆粒(表3.3)	69 圖4.8 三甲基胺之GC分析結果	70	
圖4.9 乙硫醇之GC分析結果	70 圖4.10 幾丁聚醣顆粒對100 ppm之三甲基胺之吸附曲線	71	
圖4.11 幾丁聚醣顆粒50 ppm之三甲基胺之吸附曲線	74 圖4.12 幾丁聚醣顆粒對100 ppm之三甲基胺之吸附曲	76	
線	76 圖4.13 茶葉渣顆粒對100 ppm之三甲基胺之吸附曲線	78 圖4.14 茶葉渣顆粒對100 ppm之三甲基胺之吸	
附曲線	81 圖4.15 位相差顯微鏡下之茶葉渣顆粒	83 表 目錄 第二章 文獻回顧 表2.1 幾丁質、幾丁	
聚醣的應用(領域別)	11 表2.2 幾丁質、幾丁聚醣的應用(功能別)	12 表2.3 茶菁的一般組	
成	20 表2.4 兒茶素類之生理功能	23 表2.5 易產生惡臭之行	
業	24 表2.6 惡臭物質之排放標準	25 第三章 研究方法 表3.1 不同離子強度下黏	
度常數a、K、R ₂ 值	47 表3.2 NMMO、幾丁聚醣、纖維素之配方表	49 表3.3 茶葉渣顆粒之配方	
表	50 第四章 結果與討論 表4.1 NMMO標準品之濃度與HPLC之積分面積	58 表4.2 工業	
級NMMO之濃度與HPLC之積分面積	58 表4.3 標準品及市售幾丁聚醣之P.V.S.K消耗量	61 表4.4 幾	
丁聚醣黏度數據	63 表4.5 幾丁聚醣顆粒對100ppm三甲基胺之脫臭率	72 表4.6 幾丁聚醣顆	
對50ppm三甲基胺之脫臭率	75 表4.7 幾丁聚醣顆粒對100ppm三甲基胺之脫臭率	77 表4.8 茶葉渣顆	
對100ppm三甲基胺之脫臭率	79 表4.9 茶葉渣顆粒對100ppm三甲基胺之脫臭率	82	

參考文獻

- 王三郎(2000), 生物技術, 高立圖書公司。
- 王三郎(1999), 木質纖維素廢棄物之回收再利用, 生物資源生物技術, 1(3), 頁129-136。
- 王文弘(2000), 幾丁質、幾丁聚醣在抗菌防臭方面的應用, 紡織速報, 94, 頁5-25。
- 方嘉德、李得元、李得饗、姜仁章譯(1996), 基礎分析化學, 美亞書版股份有限公司。
- 余金燕(1999), 吸附法處理臭味氣體之研究, 大葉大學食品工程研究所碩士論文。
- 李遠豐(1998), 蟹殼膠特性應用及其生產技術, 生物產業, 9(1), 頁28-37。
- 林欣榜(1999), 幾丁類物質在食品加工上之應用, 31(10), 頁26-37。
- 吳珊珊(2000), 茶多酚之萃取及其除口臭效果之研究, 國立台灣大學食品科技研究所碩士論文。
- 徐世昌(2001), 生物性高分子 - 幾丁質與幾丁聚醣之介紹與應用, 化工資訊, 2, 頁36-45。
- 徐新興、糜福隆(1999), 海洋資源與化工技術-幾丁質與幾丁聚醣在化工領域之應用, 化工, 46(3), 頁51-66。
- 高銘木(1992), 雞糞除臭菌篩選之研究, 中華生質能源學會會誌 11(3) 頁67-81。
- 袁國芳(1999), 幾丁質及幾丁聚醣在食品工業上之應用, 食品工業月刊31(10), 頁19-25。
- 陳美惠、莊淑惠、吳志津(1999), 幾丁聚醣的物化特性, 食品工業月刊, 31(10), 頁1-6。
- 陳建銘(1997), 硫化物化學濃度與臭味濃度關係之研究, 國立台灣大學環境工程研究所碩士論文。
- 陳慶源(1999), 以真菌發酵法生產幾丁聚醣, 食品工業月刊, 31(10), 頁7-17。
- 黃新義(2000), 幾丁聚醣及纖維素在直接溶劑之特性探討, 大葉大學食品工程研究所碩士論文。
- 游振宗(1989), 天然纖維素纖維, 超級科技圖書。
- 楊奇儒(1999), 臭味物質控制技術介紹, 化工技術, 7(6), 頁264-278。
- 楊建俊(1996), 生物分解性高分子之發展及應用, 生物產業, 7(2)p123-127。
- 歐靜枝(1999), 脫臭新技術基礎, 頁212-214。
- 鄭鴻鉉(1993), 廢氣處理技術簡介, 環保技術報導, 13, 頁13-17。
- 鄭鴻鉉(1991), 工業臭氣分析, 化工資訊, 5(1), 頁44-53。
- 劉瓊淑(1994), 幾丁質、幾丁聚醣及其相關酵素之特性與應用, 食品工業26(1), 頁26-35。
- 賴進此(2000), 幾丁類物質在生物技術上之應用, 科學與技術, 32(1), 頁31-37。
- 蕭凱仁、陳聯發、鄒志明、張裕明、陳亭秀(1997), 溶劑在紡織纖維素纖維, 第14屆紡織科技研討會。
- 幾丁質、幾丁聚醣研究會(1991), 幾丁質及丁聚醣實驗手冊, 技報堂出版。
- 加藤龍夫、石黑智彥、重田芳廣(1985), 惡臭之機器測定, 復漢出版社。
- Chen, R. H.、M. L. Tsaih (1998), Effect of temperature on the intrinsic viscosity and conformation of chitosans in dilute HCl solution., International Journal of Biological Macromolecules , 23 , 135-141.
- He, P.、S. S. Davis and L. Illum (1999) , Chitosan microspheres prepared by spray drying. , International Journal of Pharmaceutics , 187 , 53-65.
- Hirano, S.、M. Zhang.、B. G. Chung, and S. K. Kim, (2000) , The N-acylation of Chitosan fibre and the N-deacetylation of chitin fibre and chitin-cellulose blended fibre at a solid state. , Carbohydrate Polymers , 41 , 175-179.
- Juang, R. S. and R. C. Shiao, (2000) , Metal removal from aqueous solution using Chitosan-enhanced membrane filtration. , Journal of Membrane science , 165 , 159-167.
- Kurita, K. (1998) , Chemistry and application of chitin and Chitosan. , Polymer Degradation and Stability , 59 , 117-120.
- Okuyama, K.、K. Noguchi, M. Kanenari,、T. Egawa,、K. Osawa, and K. Ogawa, (2000) , Structural diversity of chitosan and its complexes. , Carbohydrate Polymer , 41 , 237-247.
- Sakurai, K.、T. Maegawa,、T. Takahashi, (2000) , Glass transition temperature of Chitosan and miscibility of Chitosan /poly(N-vinyl pyrrolidone) blends. Polymer 41 , 7051-7056.
- Shahidi, F.、J. K. V. Arachchi, and Y. J. Jeon, (1999) , Food applications of chitin and Chitosan. , Trends in Food Sci.& Technol. , 10 , 37-51.。
- Tsaih, M. L.、R. H. Chen, (1997) , Effect of molecular weight and urea on the conformation of chitosan molecules in dilute solutions. , Biological Macromolecules , 20 , 233-240.
- Tolaimate, A.、J. Desbrieres, M. Rhazi,、A. Alagui,、M. Vincendon and P. Vottero, (2000) , On the influence of deacetylation process on the physicochemical characteristics of chitosan from squid chitin. , Polymer , 41 , 2463-2469.
- Wu, F. C.、R. L. Tseng,、R. S. Juang, (2000) , Comparative

