

NGHIÊN CỨU THÀNH PHẦN TRIGLYCERID CHÍNH TRONG MỘT SỐ LOẠI DẦU BÉO THÔNG THƯỜNG

Nguyễn Thoại Xuân Trân, Trần Thế Huy, Lê Thanh Vinh Tuyền
Trường Đại Học Y Dược Cần Thơ

TÓM TẮT

Mục tiêu: Phân lập một số triglycerid chính từ dầu olive và hướng dương. Xác định độ tinh khiết và cấu trúc hóa học các triglycerid phân lập được. **Phương pháp:** Sử dụng sắc ký cột cố định với pha tĩnh được tẩm ion bạc phân lập các triglycerid chính trong chất béo. Xác định cấu trúc hóa học và độ tinh khiết triglycerid bằng kỹ thuật khối phổ (MS) tiêm mẫu trực tiếp. **Kết quả:** Phân lập được 4 triglycerid có độ tinh khiết cao từ dầu Olive, dầu Hướng dương từ sắc ký cột cố định kết hợp ion bạc là HD₁, HD₂, OL₁, OL₂. Xác định được cấu trúc của OL₁ là POO (palmitic - oleic - oleic). **Kết luận:** Sắc ký với pha tĩnh tẩm ion bạc có thể tách được các triglycerid từ hỗn hợp dầu béo phức tạp vốn rất khó có thể phân tách bằng các kỹ thuật sắc ký thông thường khác.

Từ khóa: triglycerid, khối phổ, sắc ký tẩm ion bạc

ABSTRACT

RESEARCH OF CONSTITUENTS OF TRIGLYCERIDES IN COMMON FIXED OILS

Nguyen Thoai Xuan Tran, Tran The Huy, Le Thanh Vinh Tuyen
Cantho University of Medicine and Pharmacy

Objective: Isolating some triglycerides from Olive oil and Sunflower oil using silver ion chromatography. Determine purity and structure of isolated triglycerides. **Methods:** Using column chromatography with embedded silver-ion to isolate triglycerides. The purity and structure of isolated triglycerides was determined by mass spectrometry. **Results:** Isolated 4 triglycerides from Olive oil and Sunflower oil by silver-ion column chromatography: HD₁, HD₂, OL₁, OL₂. OL₁ was determined as POO (palmitic - oleic - oleic). **Conclusions:** silver-ion chromatography can be used to separate triglycerides from fixed oil which are difficult to be separated by other normal chromatography technics.

Keywords: triglyceride, mass spectrometry, silver-ion chromatography