

1100024643

LP 1 FST 5 2001



1100024643

Kajian kestabilan dan pengoksidaan minyak sayuran / Abdul Hadi Wahab.



PERPUSTAKAAN
KOLEJ UNIVERSITI SAINS & TEKNOLOGI MALAYSIA
21030 KUALA TERENGGANU

1100024643		

1100024643

PERPUSTAKAAN
KOLEJ UNIVERSITI SAINS & TEKNOLOGI MALAYSIA
(KUSTEM) *AW 1223*

Pengarang <i>ABDUL HADI WAHAB</i>	No. Panggilan <i>LP</i>
Judul <i>Kajian kestabilan dan pengoksidaan minyak sayuran</i>	<i>FST</i>
Tarikh <i>02/08/05</i>	Waktu Pemulangan
Nombor Ahli <i>UW 9009</i>	Tanda tangan <i>AW</i>

16/2/10

HAK MILIK
PERPUSTAKAAN KUSTEM

**KAJIAN KESTABILAN DAN PENGOKSIDAAN
MINYAK SAYURAN**

Oleh:

ABDUL HADI BIN WAHAB

Laporan projek ini merupakan sebahagian daripada keperluan untuk mendapatkan
Ijazah Bachelo Sains (Kepujian)

Fakulti Sains Teknologi

KOLEJ UNIVERSITI TERENGGANU

UNIVERSITI PUTRA MALAYSIA

1100024643

PENGAKUAN

Saya mengaku bahawa segala ini adalah hasil kerja saya kecuali nukilan-nukilan dan ringkasan-ringkasan yang telah saya olah dan kesemuanya telah saya nyatakan sumbernya.

KAJIAN KESTABILAN DAN PENGOKSIDAAN MINYAK SAYURAN

Disediakan oleh:

ABDUL HADI BIN WAHAB

Disahkan oleh:

Penyelia Utama:



(PROF. MADYA DR. KU HALIM KU BULAT)

Tarikh:-- 8/7/01 -----

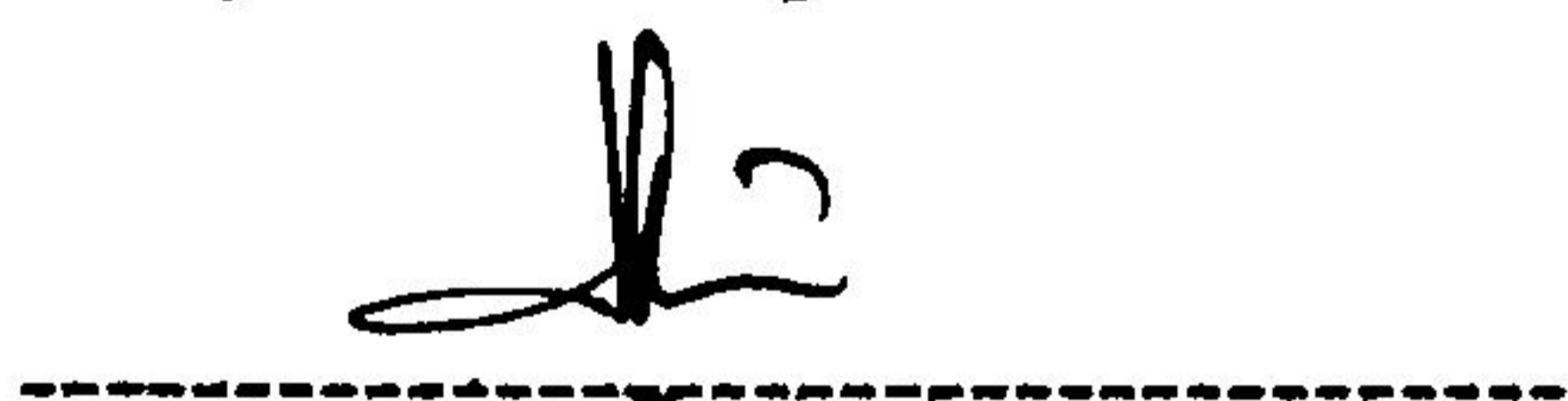
Penyelia Kedua:



(ENCIK WAN MOHD. NORSANI WAN CIK)

Tarikh:-- 8.7.01 -----

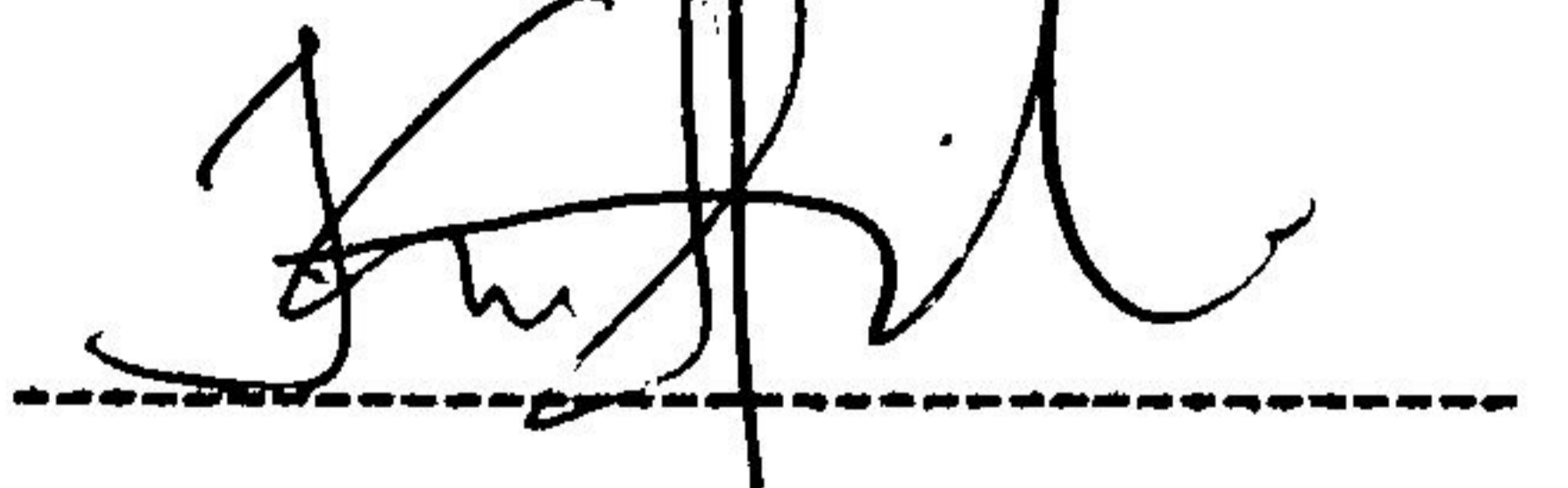
Penyelaras Projek:



(PUAN MARINAH ARIFFIN)

Tarikh:-- 8/7/01 -----

Ketua Jabatan Kimia:



(PROF. MADYA DR. KU HALIM KU BULAT)

Tarikh:-- 8/7/01 -----

PENGHARGAAN.

Pertama-tamanya saya ingin mengucapkan setinggi-tinggi penghargaan dan ucapan terima kasih yang tak terhingga kepada Prof. Madya Dr. Ku Halim Ku Bulat selaku penyelia utama saya dan juga kepada Encik Wan Mohd Norsani Wan Cik selaku penyelia kedua saya serta kepada Puan Marinah Mohd Ariffin selaku penyelaras projek di atas segala tunjuk ajar, nasihat, kerjasama dan komitmen yang tinggi yang telah diberikan kepada saya.

Dikesempatan ini juga saya ingin mengucapkan terima kasih kepada semua pensyarah, kakitangan Perpustakaan UPM Serdang dan UPM Terengganu (KUT) yang telah banyak membantu saya dalam proses mencari dan mendapatkan maklumat dan bahan rujukan serta menyediakan perkhidmatan yang sebaiknya bagi memudahkan saya dalam proses menjayakan laporan projek tahun akhir ini.

Tidak dilupakan juga kepada Puan Hasbah, Encik Tarmizi, Encik Ruzeman, Cik Mahani, Cik Harishah, Cik Zalilah, Cik Nor Azlina, rakan-rakan dan kedua ibubapa yang telah banyak membantu saya dalam proses penyelidikan dan proses mendapatkan data rujukan. Segala tunjuk ajar, perkhidmatan nasihat dan dorongan daripada kalian memudahkan lagi penyelidikan dan amat bermakna bagi saya.

Akhir sekali saya ingin mengucapkan terima kasih kepada mana-mana agensi atau orang perseorangan yang terlibat secara langsung ataupun tidak langsung dalam proses menjayakan kertas kerja ini. Jasa kalian semua sungguh bermakna bagi saya dan sekali lagi saya mengucapkan ribuan terima kasih.

Sekian, terima kasih

Abdul Hadi Bin Wahab

Jabatan Kimia.

Fakulti Sains Teknologi,

Kolej Universiti Terengganu,

Universiti Putra Malaysia.

PUSAT PEMBELAJARAN DIGITAL SULTANAH NUR ZAHIRAH

ABSTRAK

Kestabilan dan pengoksidaan minyak sayuran telah diuji melalui proses pemanasan (menggunakan oven) dengan menggunakan ujian keasidan (pentitratan), keserapan Ultra Lembayung (UV) dan Infra-merah (IR). Tiga sampel minyak sayuran yang sering digunakan telah dipilih iaitu minyak kelapa, kelapa sawit dan minyak rapeseed. Lima jenis additif telah diuji keberkesanannya iaitu Irganox 1076, Irganox L 135, Irganox L 57, Lubrizol (TM) 7652 dan 4-chlorofenil fenil sulfon 97%. Keputusan menunjukkan bahawa minyak kelapa adalah yang paling stabil apabila dicampurkan dengan additif Irganox 1076 dengan kepekatan 1% mengikut nisbah isipadu.

PUSAT PEMBELAJARAN DIGITAL SULTANAH NUR ZAHIRAH

ABSTRACT

The stabilization and oxidation of vegetables oil have been tested through heating process (using the oven) with the acidity test (titration), Ultra-violet (UV) and Infra-red spectroscopy (IR) techniques. Three sampel of vegetables oil that is the most popular in the market were choosen in this study that are coconut oil, palm oil and rapeseed oil. Five types of additive (Irganox 1076, Irganox L 135, Irganox L 57, Lubrizol (TM) 7652 and 4-chlorofenil fenil sulfon 97%) were mixed in each sampel. Results showed that coconut oil was the most stable compared to other vegetable oil after mixing with the Irganox 1076 additive at 1%.

PUSAT PEMBELAJARAN DIGITAL SULTANAH NUR ZAHIRAH