

An Accurate Method for the Estimation of Equivalent Temperature in Programmed Temperature Gas Chromatography

Kornkanok Aryusuk¹, Dararat Yensruang¹, and Kanit Krisnangkura²

King Mongkut's University of Technology Thonburi, Bangmod, Toongkru, Bangkok 10140

Received 27 September 2002; accepted 16 July 2003

Abstract

Equivalent temperature (T_{eq}) is the temperature at which the isothermal retention time ($t_{R(iso)}$) equal to the temperature-programmed retention time ($t_{R(TPGC)}$). The correct T_{eq} is useful for the identification of compounds analyzed with temperature-programmed gas chromatography (TPGC) by using isothermal database (e.g. Kováts retention index (I) or equivalent chain length (ECL)).

The equation (1) proposed by Krisnangkura *et al.* can be used to calculate T_{eq} of fatty acid methyl esters (FAMEs) from Chinese mustard seed oil (*Brassica juncea*) analyzed on BPX-70 in one-, two-, three- and four steps TPGC correctly.

$$\ln \frac{t_R - t_M}{t_M} = a + bz + \frac{c}{T} + \frac{dz}{T} \quad (1)$$

where a , b , c and d are thermodynamically related to column constants; T (K) is the T_{eq} ; z is the carbon number or equivalent chain length (ECL); t_R and t_M are retention time of solute and gas hold-up time, respectively.

From these experimental results, all the t_R values obtained at the T_{eq} ($t_{R(Teq)}$) are very close to the $t_{R(TPGC)}$ values. The highest difference for each chromatogram is less than 0.5 %. The ECL values calculated from different methods; including $ECL_{(TPGC)}$, $ECL_{(Teq)}$ and the ECL from the graphical method at the T_{eq} ($ECL_{(G)}$), are also in good agreement. Therefore, it can be proposed that the presented method is suitable for and can facilitate in the gas chromatographic identification of FAMEs as well as other general organic compounds in the TPGC from the database of ECL or Kováts retention index.

Keywords : Equivalent Chain Length / Equivalent Temperature / Fatty Acid Methyl Ester / Retention Index / Temperature-programmed Gas Chromatography

¹ Graduated Student, Biochemical Technology Program, School of Bioresources and Technology.

² Associated Professor, Biochemical Technology Program, School of Bioresources and Technology.

4. ผลการทดลองและวิเคราะห์ผล

4.1 การคำนวณค่า ECL ของ FAMEs จากน้ำมันเมล็ดผักกาดเขียวปลี ในสภาวะ TPGC

รูปที่ 1 แสดงโครงสร้างของ FAMEs จากน้ำมันเมล็ดผักกาดเขียวปลี ที่โปรแกรมอุณหภูมิ แบบ A, B, C และ D ตามสภาวะที่กำหนดไว้ในตารางที่ 1 พิคแรกคือพิคของเชกเชนช่องในคลัมป์ที่โพลาร์มาก และอุณหภูมิสูงเชกเชนเกือบจะไม่คงตัว ดังนั้นเวลาคงตัวของเชกเชน จึงใช้เป็นค่า t_M ได้ ตัวเลขเหล่านี้อพิคต่างๆ คือค่า t_R ของกรดไขมันแต่ละชนิดที่เป็นองค์ประกอบ

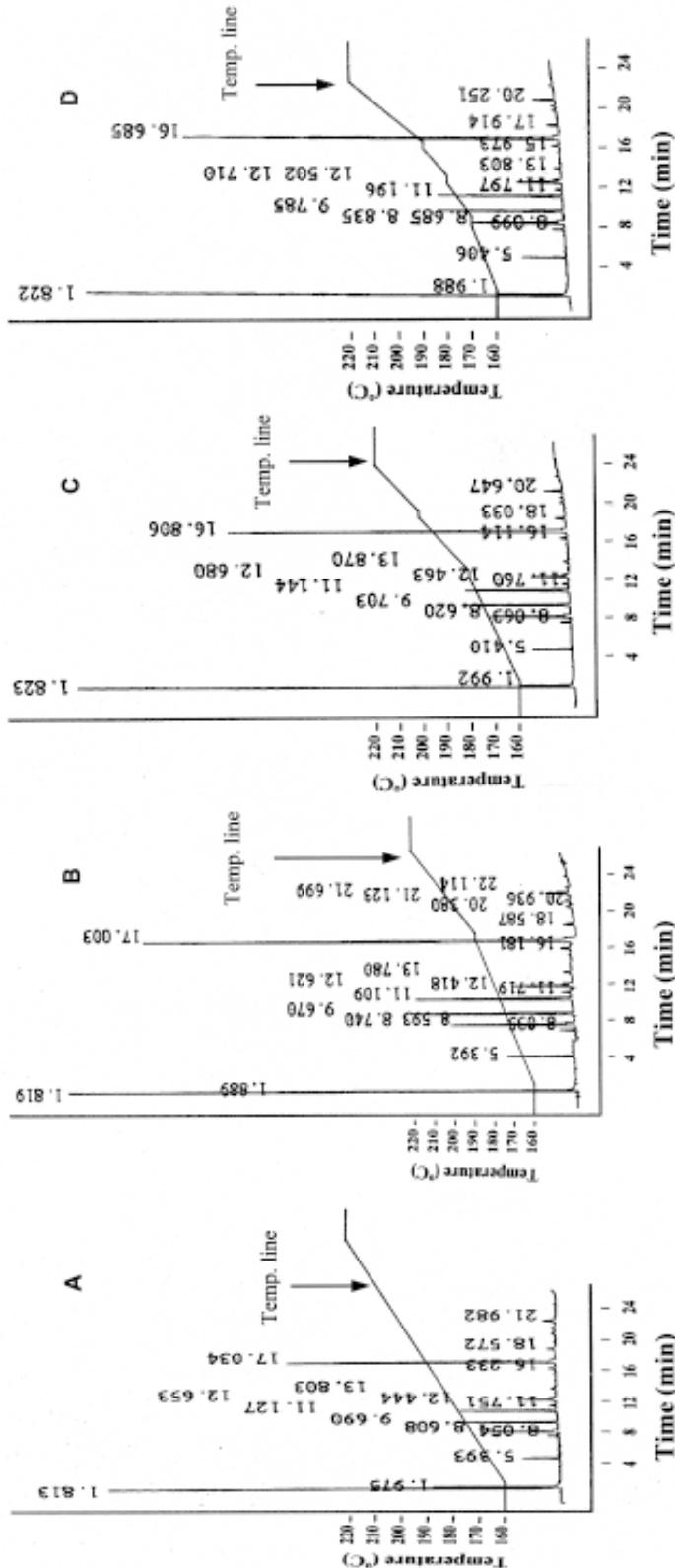
นำค่า t_M และ t_R จากแต่ละโครงสร้างแทนค่าลงในสมการที่ (6) ทำให้คำนวณค่า ECL ของ FAMEs ที่สภาวะ TPGC (ECL_{TPGC}) ได้ ดังแสดงผลไว้ในตารางที่ 3 ซึ่งในนี้จะแสดงผลเฉพาะค่า ECL ของ FAMEs ชนิดไม่อิ่มตัวเท่านั้น เนื่องจากค่า ECL ของ FAMEs ชนิดอิ่มตัวเป็นตัวเลขจำนวนเต็ม และไม่เปลี่ยนค่าตามอุณหภูมิจึงไม่จำเป็นต้องแสดงข้อมูลไว้ โดยจากการคำนวณค่า ECL ทำให้ทราบว่า น้ำมันเมล็ดผักกาดเขียวปลี มีกรดไขมัน C16:0, C18:0, C18:1, C18:2, C18:3, C20:0, C20:1, C20:2, C22:1 และ C24:1 เป็นองค์ประกอบ

4.2 การคำนวณค่า T_{eq} ของ FAMEs จากน้ำมันเมล็ดผักกาดเขียวปลี

นำค่า ECL ที่คำนวณได้จากข้อ 1 พร้อมกับค่า t_R และ t_M แทนค่าลงในสมการที่ (5) เพื่อคำนวณค่า T_{eq} ของ FAMEs แต่ละชนิด ตัวอย่างเช่นที่โปรแกรมอุณหภูมิ A FAME 18:1 ($n=9$) คำนวณค่า ECL ได้เท่ากับ 18.36 แทนค่าลงในสมการ (5) ได้ดังแสดงในสมการที่ (9)

$$\ln \frac{8.608 - 1.813}{1.813} = -9.839 - 0.487 \times 18.36 + \frac{2272.36}{T_{eq}} + \frac{356.09 \times 18.36}{T_{eq}} \quad (9)$$

ซึ่งคำนวณค่า T_{eq} ได้เท่ากับ 165.13 °ช สำหรับค่า T_{eq} ของ FAMEs ชนิดอื่นๆ และที่โปรแกรมอื่นๆ แสดงผลไว้ดังตารางที่ 3 เช่นเดียวกัน



รูปที่ 1 โครงàiต์แกร์ของ FAMEs จากน้ำมันเมล็ดผักกาดเขียวเปลี่ยนสีครั้งที่ 2 ด้วยคลอร์มีน BPX-70 ที่สภาวะ TPGC เมน 1 ชั่ว (A) 2 ชั่ว (B) 3 ชั่ว (C) และ 4 ชั่ว (D) (รายละเอียดของสภาวะปฏิรูปในครั้งที่ 3 ในการทดลองดูจากตารางที่ 1)

ตารางที่ 5 ประเมินเพิ่มค่า $ECL_{(TPCC)}$, $ECL_{(Req)}$ และ $ECL_{(G)}$ ซึ่งคำนวนโดยสมการ (4), (8) และจากการเรียนกราฟโดยริชาร์ด Woodford และ van Gent [2] ห้อง Miva และค่านะ [3] ของ FAMES ไม่รวมตัวจานที่มีภาระแล้วแต่ใช้หน่วยสี่เหลี่ยม

FAMES	1 ชั่วโมง (A)	2 ชั่วโมง (B)	3 ชั่วโมง (C)	4 ชั่วโมง (D)
	$ECL_{(TPCC)}$	$ECL_{(Req)}$	$ECL_{(G)}$	$ECL_{(Req)}$
18:1(n-9)	18.36	18.35	18.35	18.35
18:2(n-6)	18.97	18.96	18.96	18.96
18:3(n-3)	19.72	19.70	19.69	19.70
20:1(n-9)	20.35	20.34	20.32	20.33
20:2(n-6)	20.96	20.95	20.94	20.95
22:1(n-9)	22.34	22.33	22.31	22.33
24:1(n-9)	24.33	24.29	24.29	24.33

4.4 การคำนวณค่า T_{eq} จากข้อมูลที่รายงานโดย Lomsugarit และคณะ [22]

Lomsugarit และคณะ [22] ได้รายงานข้อมูลค่าเวลาคงค้าง และค่า $ECL_{(TPGC)}$ ของ FAMEs จากน้ำมันเมล็ดผักกาดเขียวปลีที่วิเคราะห์ด้วย kolmnn SA-WAX โดยใช้โปรแกรมอุณหภูมิแบบ 1 ชั้น 2 ชั้น 3 ชั้น และ 4 ชั้น ไว้ รวมทั้งได้รายงานค่า $ECL_{(G)}$ ที่อุณหภูมิ 160, 180, 190, 210 °C และค่า $\frac{\Delta ECL}{\Delta T}$ ไว้ด้วย จากข้อมูลที่มีอยู่เพียงพอสำหรับนำมาใช้ในการคำนวณค่า T_{eq} ได้ โดยใช้ค่าคงที่ a, b, c และ d ตามรายงานของ Lomsugarit และคณะ [22] ซึ่งมีค่าเท่ากับ -9.134, -0.5443, 1374.296 และ 405.091 ตามลำดับ จากนั้นคำนวณค่า $ECL_{(Teq)}$ ด้วยวิธีเดียวกับข้อ 3.2.2

ผลการคำนวณแสดงไว้ในตารางที่ 6 ซึ่งจะเห็นว่า $ECL_{(TPGC)}$ มีค่าใกล้เคียงกับ $ECL_{(Teq)}$ หากยกเว้นที่ C24:1 ซึ่งให้ค่าแตกต่างของค่า ECL สูง ทั้งนี้เนื่องจากข้อมูลของ FAMEs ชนิดนี้ที่เสนอไว้โดย Lomsugarit และคณะ [22] มีไม่ครบถ้วน

แม้ Lomsugarit และคณะ [22] สามารถคำนวณค่า ECL ในสภาวะ TPGC ต่างๆ ได้ก็ตาม ค่า ECL ที่คำนวณได้นั้นไม่รู้จะเทียบค่ากับ ECL ของสภาวะ IGC ณ อุณหภูมิใด วิธีที่พัฒนาขึ้นใหม่นี้จึงเป็นการเสริมการวิเคราะห์เอกลักษณ์สารให้มีความสมบูรณ์ยิ่งขึ้นคือเทียบค่า ECL ในสภาวะ TPGC ณ อุณหภูมิ T_{eq}

5. สรุป

การทำนายค่า T_{eq} โดยอาศัยสมการที่นำเสนอนี้มีความแม่นยำสูง ทำให้สามารถนำไปคำนวณค่า ECL หรือค่า I ที่มีอยู่ในฐานข้อมูลมาใช้ในการพิสูจน์เอกลักษณ์สาร FAMEs รวมถึงสารอินทรีย์อื่นๆ ที่วิเคราะห์ภายใต้สภาวะ TPGC ได้ นอกจากนี้ค่า $I_{(Teq)}$ หรือ $ECL_{(Teq)}$ ที่หาโดยวิธีนี้ยังสามารถตัดปัจจัยของตัวแปรที่เกี่ยวข้องกับการเคลื่อนที่ของช่องเหลวไปได้ โดยมีคุณสมบัติทางเทคโนโลยีมีความมั่นคงและแม่นยำ เชื่อถือได้ในการวิเคราะห์ (reproducible analyses) และการเปรียบเทียบข้อมูลระหว่างหน่วยปฏิบัติการก็สามารถทำได้เช่นกัน

6. กิตติกรรมประกาศ

งานวิจัยฉบับนี้ได้รับการสนับสนุนทุนวิจัยจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)

7. เอกสารอ้างอิง

1. Kováts, E., 1958, "Gas Chromatographic Characterization of Organic Compounds. Part 1. Retention Indexes of Aliphatic Halides, Alcohols, Aldehydes and Ketones," *Helvetica Chimica Acta*, Vol. 41, pp. 1915-1932.
2. Woodford, F.P. and van Gent, C.M., 1960, "Gas-Liquid Chromatography of Fatty Acid Methyl Esters: The "Carbon-Number" as a Parameter for Comparison of Columns," *Journal of Lipid Research*, Vol. 1, No. 2 January, pp. 188-190.
3. Miva, T.K., Micolajczak, K.L., Eaele, F.R., and Woff, I.A., 1960, "Gas Chromatographic Characterization of Fatty Acids Identification Constants for Mono- and Dicarboxylic Methyl Esters," *Analytical Chemistry*, Vol. 32, No. 13, pp. 1739-1742.
4. Kittiratanapiboon, K., Jeyashoke, N., and Krisnangkura, K., 1998, "The Relationship of Kováts Retention Indices and Equivalent Chain Lengths of Fatty Acid Methyl Esters on a Methyl Silicone Capillary Column," *Journal of Chromatographic Science*, Vol. 36, No. 7, pp. 361-364.
5. Van den Dool, H. and Kratz, P.D., 1963, "A Generalization of the Retention Index System Including Linear Temperature Programmed Gas-Liquid Partition Chromatography," *Journal of Chromatography A*, Vol. 11, pp. 463-471.
6. Zenkevich, I.G. and Ioffe, B.V., 1988, "System of Retention Indices for Linear Temperature Programming Regime," *Journal of Chromatography A*, Vol. 439, No. 2, pp. 185-195.
7. Halang, W.A., Langlais, R., and Kugler, E., 1978, "Cubic Spline Interpolation for the Calculation of Retention Indices in Temperature-Programmed Gas-Liquid Chromatography," *Analytical Chemistry*, Vol. 50, No. 13, pp. 1829-1832.
8. Wang, T.S. and Sun, Y.L., 1987, "Definitions and Method of Calculation of the Temperature-Programmed Retention Index, I_{TP} , III. A Simplified Calculation Method Based on the Extended Kováts Definition," *Journal of Chromatography A*, Vol. 390, No. 2, pp. 275-283.
9. Bicchi, C., Binello, A., D'Amato, A., and Rubiolo, P., 1999, "Reliability of Van den Dool Retention Indices in the Analysis of Essential Oils," *Journal of Chromatographic Science*, Vol. 37, No. 8, pp. 288-294.

10. Guiochon, G., 1964, "Retention Indices in Programmed Temperature Gas Chromatography," *Analytical Chemistry*, Vol. 36, No. 3, pp. 661-663.
11. Giddings, J.C., 1959, "Retention Times in Programmed Temperature Gas Chromatography," *Journal of Chromatography A*, Vol. 4, pp.11-20.
12. Krupčík, J. Repka, D., and Hevesi, T., 1987, "Use of Kováts Indices for Prediction of Retention Temperatures in Linear Temperature-Programmed Capillary Gas Chromatography," *Journal of Chromatography A*, Vol. 407, pp. 65-77.
13. Akporhonor, E.E., Le Vent, S., and Taylor, D.R., 1990, "Calculation of Programmed Temperature Gas Chromatographic Characteristics from Isothermal Data : III. Predicted Retention Indices and Equivalent Temperatures," *Journal of Chromatography*, Vol. 504, pp. 269-278.
14. Sun, Y., Zhang, R. and Wang, Q., 1993, "Programmed-Temperature Gas Chromatographic Retention Index" (Review), *Journal of Chromatography A*, Vol. 657, pp. 1-15.
15. Curvers, J., Rijks, J., Cramers, C., Knauss, K., and Larson, P., 1985, "Temperature-Programmed Retention Indexes from Isothermal Data. Part I: Theory," *Journal of High Resolution Chromatography & Chromatography Communications*, Vol. 8, pp. 607-610.
16. Guan, Y., Kiraly, J., and Rijks, J. A. 1989, "Interactive Retention Index Database for Compound Identification in Temperature-Programmed Capillary Gas Chromatography," *Journal of Chromatography A*, Vol. 472, pp. 129-143.
17. García Domínguez, J., A. and Santiuste, J.M., 1992, "Programmed-Temperature Gas Chromatography : Comparative Study of Retention Temperatures on Four Unequally Polar Stationary Phase," *Journal of Chromatography A*, Vol. 627, No. 1-2, pp. 203-217.
18. Gonzalez, F.R. and Nardillo, A.M., 1999, "Retention Index in Temperature-Programmed Gas Chromatography" (Review), *Journal of Chromatography A*, Vol. 842, No. 1-2, pp. 29-49.
19. Krisnangkura K., Tancharoon, A., Konkao, C., and Jeyashoke, N., 1997, "An Alternative Method for The Calculation of Equivalent Chain Length or Carbon Number of Fatty Acid Methyl Esters in Gas Chromatography," *Journal of Chromatographic Science*, Vol. 35, No. 7, pp. 329-332.
20. Kittiratanapiboon, K., Jeyashoke, N., and Krisnangkura, K., 1998, "Forecasting Retention Times of Fatty Acid Methyl Esters in Temperature-Programmed Gas Chromatography," *Journal of*

Chromatographic Science, Vol. 36, No. 11, pp. 541-546.

21. Cavalli, E.J. and Guinchard, C., 1995, "Forecasting Retention Times in Temperature-Programmed Gas Chromatography," *Journal of Chromatographic Science*, Vol. 33, No. 7, pp. 371-377.
22. Lomsugarit, S., Katsuwon, J., Jeyashoke, N., and Krisnangkura, K., 2001, "An Empirical Approach for Estimating the Equivalent Chain Length of Fatty Acid Methyl Esters in Multistep Temperature-Programmed Gas Chromatography," *Journal of Chromatographic Science*, Vol. 39, No. 4, pp. 468-472.
23. Harrington, K.J. and D'arcy-Evans, C., 1985, "A Comparison of Conventional and *in situ* Method of Transesterification of Seed Oil from a Series of Sunflower Cultivars," *Journal of the American Oil Chemists' Society*, Vol. 62, pp. 1009-1013.