

# بررسی روش پخت میکروویو در تکمیل ضد چروک کالای پنبه ای با اسید

## سیتریک

ناهد همتی نژاد<sup>۱</sup>، سمیه اکبری<sup>۲\*</sup>

۱- استادیار و عضو هیات علمی دانشکده نساجی، دانشگاه صنعتی امیرکبیر

۲- دانشجوی دکتری نساجی - شیمی و علوم الیاف، دانشگاه صنعتی امیرکبیر

### چکیده

امروزه تکمیل ضد چروک کالای پنبه ای با استفاده از پلی کربوکسیلیک اسیدها (PCA) جایگزین مناسبی برای رزینهای متداول مشتمل بر ترکیبات N-متیلولی است. گزینه دیگر که در این تحقیق مورد بررسی قرار گرفته است، استفاده از امواج میکروویو جهت پخت در تکمیل ضد چروک با سیتریک اسید CA می باشد. نمونه های عمل شده با اسیدسیتریک در شرایط متفاوت انرژی میکروویو قرار داده شد. اندازه گیری های فیزیکی (استحکام و زاویه بازگشت از چروک) و نیز درجه سفیدی بر روی کالا انجام و شرایط بهینه انتخاب گردید. بررسی ها نشان می دهد که کالای پخت شده با میکروویو از درجه سفیدی، استحکام و زاویه بازگشت از چروک بالاتری نسبت به پخت رایج (استنتر) برخوردار است. همچنین به لحاظ یکنواختی بهتر عمل پخت در روش میکروویو نمونه های رنگرزی شده با مواد رنگرزی مستقیم از یکنواختی بهتری برخوردار بوده است. ضمناً نمونه ها در مقایسه با نمونه عمل شده با رزینهای متداول نیز قرار گرفته که اندازه گیری K/S آنها حاکی از میزان جذب بالاتری می باشد.

**لغات کلیدی:** گرم کردن حجمی، تکمیل، استحکام، زاویه بازگشت از چروک، میکروویو

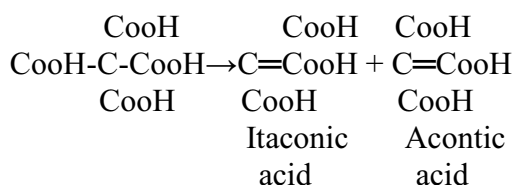
### مقدمه

از نقطه نظر زیست محیطی، رزینهای متداول بر پایه N-متیلولی بدلیل آزاد کردن فرمالدئیدمشکلاتی را به همراه دارد. استفاده از ترکیبات PCA جهت ضدچروک کردن کالای پنبه ای در دهه ۸۰ معرفی شد. این مواد می توانند پیوند انیدریدی بین گروههای مجاور کربوکسیل تشکیل دهند و سپس این انیدریدها با گروههای کربوکسیل سلولز واکنش داده و پیوند استری برقرار می کنند. پیوند استری در صورت صابونی کردن قابل بازگشت می باشد. همانند رزینهای N-متیلولی استحکام کالا متاثر از دو عامل: دپلمیریزاسیون سلولز در pH اسیدی و تشکیل پیوند عرضی بین مولکولهای سلولز میباشد. کنترل این عوامل در مورد ترکیبات PCA از رزینهای متداول بهتر است. با بهینه سازی و کنترل PH و انتخاب کاتالیزر مناسب و شرایط تثبیت اسید به کالا به حداقل می رسد.

امروزه امواج میکروویو رادیویی کاربرد وسیعی در صنایع متفاوت غذایی، پلاستیک، بهداشتی، هوا فضا و نساجی جهت حرارت دادن، خشک کردن و پخت پیدا کرده است [۱]. حرارت میکروویو توسط انرژی حاصل از برهم کنش این امواج با مواد تولید می گردد و مکانیزمهای متعددی برای تبدیل انرژی فوق بیان شده است [۲]. مزیت دیگر استفاده از میکروویو گرم کردن حجمی است که در اینصورت آسیب وارد شده به کالا به حداقل میرسد [۱]. در روشهای متداول گرم کردن یک ماده، پیشرفت آرام گرما از سطح به داخل ماده صورت می پذیرد اما گرم کردن با انرژی میکروویو یک نوع گرم کردن حجمی (volumetric) است که انرژی الکترومغناطیس به کل ماده برهمکنش دارد. گرم کردن به طور آبی اتفاق می افتد و میتواند بسیار سریع باشد پس سرعت گرم کردن

یک مزیت است که میتواند طی چند ثانیه یا دقیقه باشد. از پارامترهای موثر در این مورد جرم ماده، گرمای ویژه، خواص دی الکتریک و هندسه و توان سیستم ماکروویو... است. مزیت دیگر استفاده از ماکروویو به حداقل رسیدن آسیب وارده به کالا می باشد [۱]. از آنجائیکه انرژی منتقل شده بصورت همگن در کل ماده اتفاق می افتد یکنواختی عمل پخت بهتر بوده و از حرارت موضعی که می تواند سبب خشک شدن و یا سوختن ناحیه ای از کالا بشود جلوگیری می کند. این مطلب بویژه در مورد کالای تهیه شده از الیاف ظریف اهمیت پیدا می کند. همچنین در این روش انرژی مستقیماً به کالا منتقل شده و بسیار سریع اتفاق می افتد و لذا از اتلاف انرژی جلوگیری بعمل می آید [۳ و ۱]. کنترل سریعتر و بهتر فرآیند به جهت امکان قطع و وصل سریع جریان و توانایی تغییر درجه گرما بوسیله کنترل توان خروجی سیستم، از دیگر مزایای آن بشمار می آید. مشخص گردیده که فقط تشکیل پیوند دی استر روی کالای سلولزی با استفاده از PCA می تواند چروک پذیری آن را بهبود بخشد [۴]. در حالیکه پیوند مونواستر و از انتهای هیدروکسیل سلولز قادر به این امر نخواهد بود، لازم است که از پلی کربوکسیلیک اسید با دارا بودن حداقل سه گروه کربوکسیلیک اسید استفاده شود، ۱ و ۲ و ۳ و ۴ بوتان ترا کربوکسیلیک اسید (BTCA) و اسید سیتریک (CA) دارای این ویژگی می باشد. کاتالیزر مناسب برای فرآیند برپایه فسفر میباشد [۱ و ۳ و ۴].

اسید سیتریک بعنوان یک جایگزین ارزان برای BTCA در تحقیقات متعددی معرفی شده است [۱ و ۲ و ۳ و ۴ و ۵]. اسید سیتریک در اثر حرارت معمولی به دو اسید Aconitic acid و Itaconic acid تجزیه می شود. حرارت بالای ۱۶۰° درجه سانتی گراد باعث تولید دو اسید فوق شده که موجب زردی کالا می شود و خاصیت ضد چروک را پائین می آورد. همچنین عامل هیدروکسیل اسید سیتریک در استریفیکاسیون مطلوب سلولز تاثیر منفی دارد [۳].



در این تحقیق اسید سیتریک بعنوان ماده ضد چروک استفاده شده و تحت دو نوع پخت معمولی و مایکروویو قرار داده شده است و نمونه ها در مقایسه با نمونه های عمل شده با یک نوع رزین N متیلولی رایج قرار داده شده است.

### تجربی:

پارچه ۱۰۰٪ پنبه ای سفیدگری شده و بدون آهار از شرکت کاشان مورد استفاده قرار گرفت. نمونه ها با دو نوع ضد چروک که یکی رزین N متیلول دی هیدروکسی اتیلن اوره بنام Arkofix NG از شرکت رزین ساوه و دیگری اسید سیتریک از شرکت Merck عمل گردید. سپس در شرایط متفاوت پخت معمولی و مایکروویو قرار داده شد. پخت معمولی در دمای ۱۶۰° و در زمانهای ۲ و ۳ و ۴ و ۵ دقیقه و در مایکروویو با قدرت ۱۰۰٪ و ۱۴۰۰ وات در زمانهای ۴۰ ثانیه و ۱ و ۲ و ۳ و ۴ دقیقه انجام گرفت. روش کار برای دو نوع ماده ضد چروک کننده در جدول ۱ و ۲ نشان داده شده است.

جدول ۲: دستور العمل ضد چروک CA

شرایط	CA
CA	50 g/Lit
فسفات آمونیم	10 g/Lit
Pick up (برداشت)	70%
PH	3

جدول ۱: دستور العمل ضد چروک N متیلولی

شرایط	N متیلول هیدروکسی اتیلن اوره
رزین	50 g/Lit
کلور منیزیم	10 g/Lit
Pick up (برداشت)	70%
PH	5.5

کاتالیزرهای مصرفی کلور منیزیم و فسفات آمونیم از شرکت Merck بترتیب برای ضد چروک N متیلولی و CA بوده است.

سپس انتخاب بهینه زمان پخت با اندازه گیریهای خواص فیزیکی و درجه سفیدی صورت گرفت. پس از انتخاب بهینه زمان پخت در دو روش مایکروویو و استنتر، نمونه ها با رنگزای مستقیم Solophenyle Scarlet BNL با غلظت 1٪ و 20٪ نمک و L.G.:40:1 رنگریزی شده و قدرت رنگی نمونه ها بررسی گردید.

## اندازه گیری

جهت بررسی استحکام کالای عمل شده از دستگاه اینسترون (Applied science co Englnd (Instron 5566) با سرعت 200 mm/min و برای اندازه گیری زاویه بازگشت از چروک از دستگاه Crease recovery tester (Shirly) تحت بار و به مدت 1 دقیقه در جهت تار استفاده شده است. ارزیابی درجه سفیدی با استفاده از سیستم CIE1982 و انعکاس نمونه های رنگ شده با دستگاه اسپکتروفتومتر Spectrophotometer XTH و تمام نمونه ها تحت منبع نوری D65 و زاویه دید اندازه گیری شده است.

## بررسی نتایج:

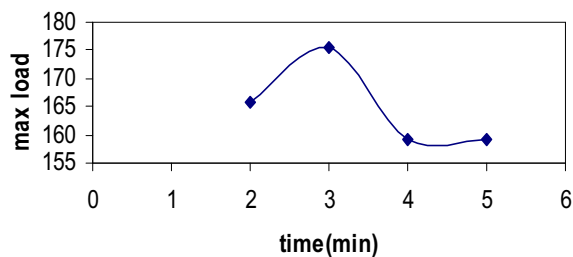
### ۱- بررسی استحکام

نمونه های عمل شده با رزین N متیلولی و اسید سیتریک (CA) که در زمان های مختلف پخت (معمولی و مایکروویو) قرار داده شده، نتایج حاصل از اندازه گیری استحکام نمونه های عمل شده با رزین N متیلولی و اسید سیتریک (CA) بترتیب در جداول 3 و 4 و شکل های 1 و 2 می باشد. نتایج نشان می دهد که ازدیاد طول و مدول کالا در زمانهای طولانی پخت کاهش می یابد که این مساله در مورد هر دو نوع ماده مورد استفاده یعنی N متیلولی و اسید سیتریک (CA) صادق است و موید این مطلب است که تاثیر عوامل مختلف در کاهش استحکام از جمله میزان پیوند عرضی تشکیل شده با افزایش زمان پخت افزایش می یابد.

جدول 3: استحکام نمونه عمل شده با CA در زمانهای مختلف

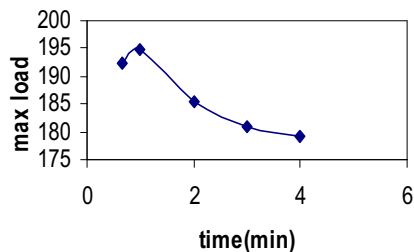
نمونه عمل شده با CA در زمانهای مختلف	Max load
40 ثانیه در مایکروویو	192/21
1 دقیقه در مایکروویو	194/84
2 دقیقه در مایکروویو	185/41
3 دقیقه در مایکروویو	180/74
4 دقیقه در مایکروویو	179/31
2 دقیقه در استنتر	165/72
3 دقیقه در استنتر	175/41
4 دقیقه در استنتر	159/25
5 دقیقه در استنتر	159/03

### اسید سیتریک تثبیت در استنتر



شکل ۲: بررسی تأثیر زمان پخت در استحکام نمونه عمل شده با اسید سیتریک و پخت در استنتر

### اسید سیتریک تثبیت در مایکروویو

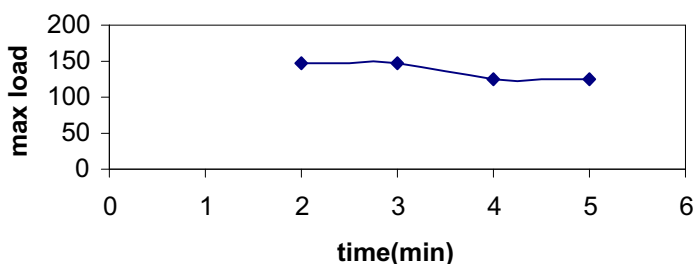


شکل ۱: بررسی تأثیر زمان پخت در استحکام نمونه عمل شده با اسید سیتریک و پخت در مایکروویو

جدول ۴: استحکام نمونه عمل شده بارزین N متیلولی در زمانهای مختلف

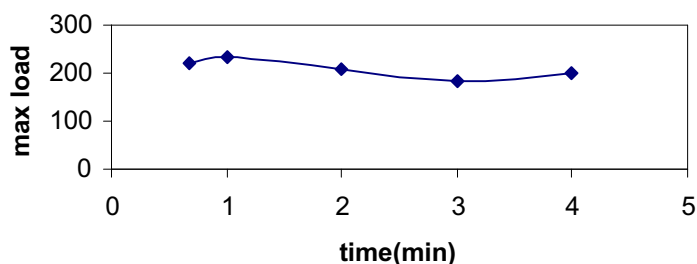
نمونه عمل شده بارزین N متیلولی در زمانهای مختلف	Max load
۴۰ ثانیه در مایکروویو	۲۲۲/۸۴
۱ دقیقه در مایکروویو	۲۳۱/۵۱
۲ دقیقه در مایکروویو	۲۰۸/۴۵
۳ دقیقه در مایکروویو	۱۸۳/۱۸
۴ دقیقه در مایکروویو	۱۹۹/۰۶
۲ دقیقه در استنتر	۱۴۷/۹۴
۳ دقیقه در استنتر	۱۴۸/۴۹
۴ دقیقه در استنتر	۱۲۴/۷۲
۵ دقیقه در استنتر	۱۲۳/۶۳

### رزین N متیلولی تثبیت در استنتر



شکل ۴: بررسی تأثیر زمان پخت در استحکام نمونه عمل شده بارزین N متیلولی و پخت در استنتر

### رزین N متیلولی تثبیت در مایکروویو



شکل ۳: بررسی تأثیر زمان پخت در استحکام نمونه عمل شده بارزین N متیلولی و پخت در مایکروویو

## ۲- بررسی زاویه بازگشت از چروک

نتایج زاویه بازگشت از چروک نمونه های عمل شده با اسید سیتریک و N متیلولی در دو نوع پخت (معمولی و مایکروویو) در جدول ۵ درج گردیده است. نتایج نشان می دهد که با افزایش زمان پخت زاویه بازگشت از چروک کالا با کامل شدن پیوند عرضی تشکیل شده در زمانهای بی شتر پخت بهبود می یابد اما انتخاب بهینه آنها باید با توجه به استحکام کالا صورت گیرد.

جدول ۵: زاویه بازگشت از چروک نمونه عمل شده با CA در زمانهای مختلف

زاویه بازگشت از چروک	نمونه عمل شده با CA در زمانهای مختلف
۶۶/۹	۴۰ ثانیه در مایکروویو
۶۵/۶	۱ دقیقه در مایکروویو
۶۶/۵	۲ دقیقه در مایکروویو
۷۰/۴	۳ دقیقه در مایکروویو
۷۱/۲	۴ دقیقه در مایکروویو
۸۱/۲	۲ دقیقه در استنتر
۶۵/۶	۳ دقیقه در استنتر
۷۴/۵۹	۴ دقیقه در استنتر
۸۵/۵	۵ دقیقه در استنتر

جدول ۶: زاویه بازگشت از چروک نمونه عمل شده با رزین N متیلولی در زمانهای مختلف

زاویه بازگشت از چروک	نمونه عمل شده با رزین N متیلولی در زمانهای مختلف
۷۱	۴۰ ثانیه در مایکروویو
۶۵/۵	۱ دقیقه در مایکروویو
۷۰/۸	۲ دقیقه در مایکروویو
۶۸/۳	۳ دقیقه در مایکروویو
۶۹/۷	۴ دقیقه در مایکروویو
۸۴/۲	۲ دقیقه در استنتر
۸۶/۶	۳ دقیقه در استنتر
۹۵/۸	۴ دقیقه در استنتر
۹۱/۲	۵ دقیقه در استنتر

### ۳- بررسی نوع و زمان پخت

از بررسی نتایج مربوط به استحکام و زاویه بازگشت از چروک مشخص میگردد که بهترین زمان پخت برای هر دو نوع ترکیب N متیلولی و سیتریک اسید (CA) در شرایط معمولی ۳ دقیقه و در شرایط مایکروویو ۱ دقیقه می باشد. نیاز به زمان کمتر پخت از مزایای استفاده از مایکروویو است که ضمن کمتر زرد شدن کالا و تاثیر بهبود چروک پذیری صرفه انرژی نیز مطرح میگردد. همچنین مشخص می گردد که کاهش استحکام در پخت مایکروویو برای هر دو ماده CA و N متیلولی کمتر بوده است.

### ۴- بررسی رنگریزی

نمونه های بهی نه عمل شده (در مایکروویو و زمان ۱ دقیقه و در استنتر زمان ۳ دقیقه) با دو نوع ضد چروک و دو نوع پخت با ماده رنگزای مستقیم رنگریزی شده و نتایج حاصل از اندازه گیری قدرت رنگی نمونه ها با دستگاه اسپکتروفوتومتر Spectrophotometer xth در جدول ۷ آورده شده است.

جدول ۷: قدرت رنگی

نوع نمونه	قدرت رنگی (K/S)
N متی لولی، پخت مای کرووی و	۱۰/۵۹۲
N متی لولی، پخت استنتر	۲/۶۲۵
اسید سی تری ک، پخت مای کرووی و	۱۱/۰۶۴
اسید سی تری ک، پخت استنتر	۳/۵۰۱

نتایج نشان می دهد که قدرت رنگی نمونه های عمل شده با CA بسیار بیشتر از نمونه های عمل شده با N متیلولی است و میزان جذب رنگ به نوع پخت نیز بستگی دارد بطوریکه در پخت مایکروویو میزان جذب رنگ بیشتر از پخت در شرایط معمولی است.

### ۵- بررسی درجه سفیدی

نتایج حاصل از اندازه گیری اسپکتروفتومتری جهت تعیین درجه سفیدی نمونه های عمل شده با دو روش مختلف را نشان می دهد. اندازه گیریها نشان میدهد که با افزایش زمان پخت از درجه سفیدی کالا کاسته می شود و این مساله با شدت بیشتری در مورد نمونه های عمل شده با CA و پخت در شرایط معمولی صادق است و علت آن نیز تشکیل دو اسید Aconotic و Itaconic در اثر حرارت های بالا می باشد، بطوریکه در زمان ۲ دقیقه درجه سفیدی ۴۸/۲۲ در حالیکه در زمان ۵ دقیقه، درجه سفیدی ۱/۹۲ است. در هر حال اختلاف مذکور در پخت مایکروویو وجود ندارد و حتی درجه سفیدی در زمانهای طولانی پخت تغییر چندانی ندارد. شاید بتوان چینی اظهار کرد که پخت در مایکروویو و از زرد شدن کالا و تشکیل دو اسید Aconotic و Itaconic جلوگیری می کند، همانطور که در بخش مقدمه گفته شد مشکل عمده در مورد استفاده از اسید سی تری ک همی ن مسئله می باشد.

جدول ۹: درجه سفیدی نمونه عمل شده با CA در زمانهای مختلف

نمونه عمل شده با CA در زمانهای مختلف	درجه سفیدی در سیستم Ganz82
۴۰ ثانیه در مایکروویو	۷۱/۱۷
۱ دقیقه در مایکروویو	۷۲/۶۶
۲ دقیقه در مایکروویو	۷۲/۷۰
۳ دقیقه در مایکروویو	۷۴/۱۳
۴ دقیقه در مایکروویو	۷۲/۰۵
۲ دقیقه در استنتر	۴۸/۲۲
۳ دقیقه در استنتر	۳۱/۲۵
۴ دقیقه در استنتر	۱۱/۸۶
۵ دقیقه در استنتر	۱/۹۲

جدول ۱۰: درجه سفیدی نمونه عمل شده با N متیلولی در زمانهای مختلف

نمونه عمل شده با N متیلولی در زمانهای مختلف	درجه سفیدی در سیستم Ganz82
۴۰ ثانیه در مایکروویو	۷۳/۸۳
۱ دقیقه در مایکروویو	۷۵/۱۱
۲ دقیقه در مایکروویو	۷۴/۳۰
۳ دقیقه در مایکروویو	۷۳/۲۶
۴ دقیقه در مایکروویو	۷۴/۷۹
۲ دقیقه در استنتر	۷۱/۷۲
۳ دقیقه در استنتر	۷۰/۲۵
۴ دقیقه در استنتر	۶۹/۹۳
۵ دقیقه در استنتر	۷۰/۱۱

## نتیجه گیری:

تکمیل ضد چروک کالای پنبه ای با استفاده از پلی کربوکسیلیک (PCA) جایگزین مناسبی برای رزینهای متداول مشتمل بر ترکیبات Nمتیلولی است. از میان این ترکیبات سیتریک اسید (CA) بدلیل ارزانی و دارا بودن سه گروه هیدروکسیل جایگزین مناسبی محسوب می گردد. مشکل عمده سیتریک اسید زرد شدن کالا پس از حرارت می باشد که این مشکل با استفاده از حرارت مایکروویو می تواند برطرف گردد. زرد شدن کالا پس از تبدیل سیتریک اسید به دو اسید مجزا اتفاق می افتد که می تواند زاویه بازگشت از چروک را نیز کاهش دهد.

نتایج این تحقیق نشان می دهد پخت مایکروویو می تواند از زرد شدن کالا جلوگیری کرده و در نتیجه چروک پذیری کالا بهبود قابل ملاحظه ای می یابد. هم چنین کاهش استحکام کالا در حین تکمیل ضد چروک از مسائل مهم میباشد که در مورد پخت با مایکروویو کاهش استحکام بمراتب کمتر از پخت معمولی است. یکنواختی عمل پخت در مایکروویو و نیز نیاز به زمان کمتر پخت از مزایای پخت مایکروویو میباشد.

## مراجع

- 1-Sandra B.,Drago. K "Influence of microwave on nonformaldehyde DP finished dyed cotton fabrics", Textile Res. J.,73(8),(2003).
- ۲- فرشته مقیمی " روش های مدرن صمغ گیری ابریشم استفاده از امواج مایکروویو "سمینار کارشناسی ارشد(۱۳۸۱).
- 3-Martin J. Schick," Surface characteristics of fibers and textiles "Marcel Deker ,Inc,NewYork,(2001).
- 4-Welen ,C.M. " Tetracarboxylic acid as formaldehyde free durable press finishing agents" Textile Res. J. ,58,480,(1988).
- 5- Rowland ,S.P., Welch , C.M., "Introduction of ester crosslinks into cotton cellulose by a rapid cure press ",Textile Res. J.37(11),(1967).
- 6-XU,W.,Li,Y. "crosslinking analysis of polycarboxylic acid durable press finishing of cotton fabrics and strength retention improvement ",Textile Res. J. 70(7),(2000).