

DOCUMENT MADE AVAILABLE UNDER THE PATENT COOPERATION TREATY (PCT)

International application number:	PCT/CN2019/094643
International filing date:	04 July 2019 (04.07.2019)
Document type:	Certified copy of priority document
Document details:	Country/Office: CN
	Number: 201810725874.1
	Filing date: 04 July 2018 (04.07.2018)
Date of receipt at the International Bureau:	02 August 2019 (02.08.2019)

Remark: Priority document submitted or transmitted to the International Bureau in compliance with Rule 17.1(a),(b) or (b-bis)

证 明

本证明之附件是向本局提交的下列专利申请文件副本。

申 请 号： 201810725874.1

申 请 类 型： 发明专利

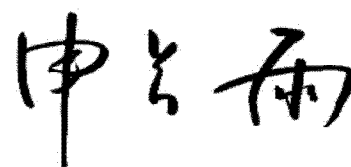
发 明 创 造 名 称： 一种三饱和脂肪酸甘油酯以及USU型甘油三酯

申 请 日： 2018.07.04

申 请 人： 嘉必优生物技术(武汉)股份有限公司

发明人或设计人： 李翔宇、陆姝欢、张力文、马凡提、汪志明

局长
申长雨



2019年07月29日

权 利 要 求 书

1. 一种三饱和脂肪酸甘油酯，其特征在于，其通过以下制备方法制备得到：

5 将含有饱和脂肪酸残基的甘油酯与饱和脂肪酸盐在脂肪酶的作用下进行催化反应，得到所述三饱和脂肪酸甘油酯；

其中所述饱和脂肪酸残基和所述饱和脂肪酸盐中的对应的饱和脂肪酸相同，且含有饱和脂肪酸残基的所述甘油酯至少具有一个未与饱和脂肪酸残基结合的酯键或羟基。

10 2. 根据权利要求 1 所述的三饱和脂肪酸甘油酯，其特征在于，所述甘油酯与所述饱和脂肪酸盐的反应体系中饱和脂肪酸残基占总的脂肪酸残基的比例大于或等于 90%，优选大于 92%，更优选大于 95%。

15 3. 根据权利要求 1 所述的三饱和脂肪酸甘油酯，其特征在于，所述脂肪酶的添加量为所述甘油酯的 0.05~10%，优选 0.1~8%，优选地，所述脂肪酶为非定向脂肪酶，更优选地，所述非定向脂肪酶包括 Novozym 435、Lipase DF “Amano” 15、Lipozyme TLIM 和 Lipase AY30G 中的至少一种。

4. 根据权利要求 1 所述的三饱和脂肪酸甘油酯的制备方法，其特征在于，催化反应的温度为 30~90℃，优选 35~85℃，催化反应的时间为 0.5~9 小时，优选的为 1~4 小时。

20 5. 根据权利要求 1 所述的三饱和脂肪酸甘油酯，其特征在于，所述甘油酯包括甘油一酯、甘油二酯和甘油三酯中的至少一种。

6. 根据权利要求 1 所述的三饱和脂肪酸甘油酯，其特征在于，所述饱和脂肪酸残基和所述饱和脂肪酸盐中的对应的饱和脂肪酸选自棕榈酸、硬酯酸、辛酸、癸酸、月桂酸、豆蔻酸或花生酸，优选棕榈酸或硬酯酸，更优选棕榈酸。

25 7. 根据权利要求 1 所述的三饱和脂肪酸甘油酯，其特征在于，所述饱

和脂肪酸盐为饱和脂肪酸碱金属盐，优选地，所述饱和脂肪酸盐为饱和脂肪酸钠或饱和脂肪酸钾。

8. 根据权利要求 1 所述的三饱和脂肪酸甘油酯，其特征在于，进行催化反应具体包括将含有饱和脂肪酸残基的所述甘油酯与所述饱和脂肪酸盐混合后加入所述脂肪酶，在通入惰性气体的条件下，进行搅拌反应。

9. 根据权利要求 1 所述的三饱和脂肪酸甘油酯，其特征在于，所述反应体系中还包括溶剂，所述溶剂优选正己烷。

10. 一种 USU 型甘油三酯，其特征在于，其通过如权利要求 1~9 所述的三饱和脂肪酸甘油酯中至少一种为原料合成。

10

说明书

一种三饱和脂肪酸甘油酯以及 USU 型甘油三酯

技术领域

本发明涉及甘油酯合成加工技术领域，具体而言，涉及一种三饱和脂肪酸甘油酯以及 USU 型甘油三酯。

背景技术

三饱和脂肪酸甘油酯合成方法主要有：在化学催化剂作用下对甘油三酯进行随机酯交换以及甘油与饱和脂肪酸在高温（180℃~200℃）反应。在化学催化剂作用下对甘油三酯进行随机酯交换制备三饱和脂肪酸甘油酯的纯度不高。甘油与饱和脂肪酸在高温（180℃~200℃）反应的缺点在于反应需要高温，工艺反应条件苛刻，副反应多。

发明内容

本发明的目的在于提供一种三饱和脂肪酸甘油酯的制备方法，其能够使得到三饱和脂肪酸甘油酯的纯度高，且反应条件简单，副反应少。

本发明解决其技术问题是采用以下技术方案来实现的。

本发明提供的一种三饱和脂肪酸甘油酯的制备方法，其包括：将含有饱和脂肪酸残基的甘油酯与饱和脂肪酸盐在非定向脂肪酶的作用下进行催化反应，得到所述三饱和脂肪酸甘油酯。其中饱和脂肪酸残基和饱和脂肪酸盐中的对应的饱和脂肪酸相同，且含有饱和脂肪酸

残基的甘油酯至少具有一个未与饱和脂肪酸残基结合的酯键或羟基。

本发明还涉及一种 USU 型甘油三酯，其通过上述三饱和脂肪酸甘油酯为原料合成。

在甘油酯部分具有饱和脂肪酸残基的基础上，通过对应的饱和脂肪酸盐提供足够数量的饱和脂肪酸残基，并且利用非定向脂肪酶的催化作用，使得其反应条件温和，副反应少，生成的三饱和脂肪酸甘油酯的纯度高。

具体实施方式

为使本发明实施方式的目的、技术方案和优点更加清楚，下面将对本发明实施方式中的技术方案进行清楚、完整地描述。实施方式或实施例中未注明具体条件者，按照常规条件或制造商建议的条件进行。所用试剂或仪器未注明生产厂商者，均为可以通过市售购买获得的常规产品。

下面对本发明实施方式的三饱和脂肪酸甘油酯以及 USU 型甘油三酯进行具体说明。

本发明的一些实施方式提供的一种三饱和脂肪酸甘油酯，其由以下制备方法得到：将含有饱和脂肪酸残基的甘油酯与饱和脂肪酸盐在非定向脂肪酶的作用下进行催化反应，得到三饱和脂肪酸甘油酯。

其中饱和脂肪酸残基和饱和脂肪酸盐中的对应的饱和脂肪酸相同，例如，甘油酯含有的是饱和脂肪酸残基是棕榈酸残基（不排除含有非棕榈酸残基的其他种类的饱和脂肪酸残基），那么对应的饱和脂肪酸盐即为棕榈酸盐。并且含有饱和脂肪酸残基的甘油酯至少具有一

个未与饱和脂肪酸残基结合的酯键或羟基。即作为原料的该甘油酯包括甘油一酯、甘油二酯和甘油三酯中的至少一种，且其部分酯键是和（上述所指定的）饱和脂肪酸结合得到的酯键。例如，该甘油酯可以是甘油一酯，也可以是甘油二酯，或者甘油三酯，或者甘油二酯和甘油三酯的混合物。

需要说明的是，催化反应包括酯交换反应和酯化反应，当甘油酯主要为甘油三酯时，进行的主要是酯交换反应，当甘油酯包括部分甘油二酯或甘油一酯时还存在酯化反应。

在甘油酯具有特定饱和脂肪酸残基的部分酯键的基础上，通过引入能够提供大量特定脂肪酸残基的特定脂肪酸盐，进而使得其能够在酶的催化下，发生酯交换和酯化反应，进而降低了反应条件，使得副反应少，生成的三饱和脂肪酸甘油酯的纯度高，sn-2 位上饱和脂肪酸含量高。

根据一些实施方式，甘油酯与饱和脂肪酸盐的比例为以饱和脂肪酸盐为添加量，以使得反应体系中的饱和脂肪酸残基占总的脂肪酸残基的比例大于或等于 90%，优选大于 92%，更优选大于 95%。例如，可以使得添加饱和脂肪酸盐使得反应体系中的饱和脂肪酸残基占总的脂肪酸残基的比例为 91%、92%、93%、94%、95%、96%、97% 或 98% 等。

通过该反应物比例的设置，可以使得能够充分地满足酯交换反应或酯化反应的进行，进而能够使得反应物之间能够进行充分地接触，得到纯度更高的反应产物。

根据一些实施方式，脂肪酶的添加量为甘油酯的 0.05~10%，优选为 0.1~8%，进一步优选的方案中，Novozym 435 的添加量为 4~8% 或者 Lipase DF “Amano” 15 的添加量为 0.1~1% 或者 Lipozyme TLIM 的添加量为 4~8% 或者 Lipase AY30G 的添加量为 0.1~1%。例如，脂肪酶的添加量可以为 0.05%、0.1%、1%、2%、3%、4%、5%、6%、7%、8% 或 9%。脂肪酶的添加量对反应过程有着重要的影响，其添加量过低不能够达到催化效果，其添加量过高则使得成本升高，且在一定程度上会影响反应过程中反应物之间的接触，导致反应效果不佳。因此，通过上述范围的非定向脂肪酶的添加量可以充分地达到对反应的催化作用，使得在即定的反应时间内反应进行地更加彻底。

一些实施方式中，脂肪酶包括非定向脂肪酶、定向脂肪酶中至少一种，优选地，脂肪酶为非定向脂肪酶，非定向脂肪酶包括 Novozym 435、Lipase DF “Amano” 15、Lipozyme TLIM 和 Lipase AY30G 中的至少一种。例如，非定向脂肪酶可以为 Novozym 435 或 Lipase DF “Amano” 15，也可以 Novozym 435 和 Lipase DF “Amano” 15 的混合物。优选地，非定向脂肪酶为 Lipase DF “Amano” 15。

根据一些实施方式，催化反应的温度为 30~90℃，优选 35~85℃，进一步优选地，Lipozyme TLIM 反应温度为 65~70℃，Novozym 435 反应温度为 75~85℃，Lipase DF “Amano” 15 反应温度为 35~40℃，Lipase AY30G 反应温度为 35~40℃；催化反应的时间为 0.5~9 小时，优选的反应时间为 1~4 小时。在该反应温度下，反应温度相对于传统的化学催化剂的反应温度比较低，其反应更加容易进行，可以通过水

浴加热的方式保持反应温度恒定，水浴加热其受热比较均匀，热量传递效果好，进而使得反应更加容易进行。当然，也可以选用炉体加热等其他加热方式来维持反应温度。

根据一些实施方式，饱和脂肪酸残基和饱和脂肪酸盐中的对应的饱和脂肪酸选自棕榈酸、硬脂酸、辛酸、癸酸、月桂酸、豆蔻酸或花生酸，例如，反应物可以是含有棕榈酸残基的甘油酯和棕榈酸盐，也可以是含有硬脂酸残基的甘油酯和硬脂酸盐，或是含有月桂酸残基的甘油酯和月桂酸盐。优选棕榈酸或硬脂酸，更优选棕榈酸。

本发明的实施方式中选择脂肪酸盐的目的在于，脂肪酸盐作为一种强碱弱酸盐，电离能力强，其脂肪酸残基活性强，提供脂肪酸残基能力远大于游离脂肪酸或脂肪酸酯，从而加快酯交换反应的速率，缩短反应时间，可以减少脂肪酶用量，降低成本。

根据一些实施方式，含有饱和脂肪酸残基的甘油酯可以是可可酯、椰子油、棕榈仁油、棕榈油硬酯或 58 度棕榈油。优选地，含有饱和脂肪酸残基的甘油酯为棕榈油硬酯，棕榈油硬酯是生产食用棕榈油的过程中会产生的一种高熔点(熔点 44~56°C)的棕榈油。

根据一些实施方式，饱和脂肪酸盐为饱和脂肪酸碱金属盐，优选地，饱和脂肪酸盐为饱和脂肪酸钠或饱和脂肪酸钾。

根据一些实施方式，进行催化反应具体包括将含有饱和脂肪酸残基的甘油酯与饱和脂肪酸盐混合后加入脂肪酶，在通入惰性气体的条件下，进行搅拌反应。通过惰性气体的保护可以避免外界空气对其反应造成影响，并且搅拌可以使得反应物之间能够充分接触，使得反应

更加充分快速。

一些实施方式中，进行反应时搅拌的转速是 300~600r/min，优选 400~500r/min。

一些实施方式中，惰性气体可以选择氮气、氦气、氩气等，优选地，惰性气体为氮气。

根据一些实施方式，反应体系中还包括溶剂，通过在反应体系中加入溶剂可以使得反应物和反应产物能够溶解在溶剂中，有利于反应物之间的物相流动，起到反应过程中具有良好的传质效果，进而使得反应效果更好。同时在反应完成后，溶剂还能够对产物进行萃取。溶剂可以和反应物一起加入到反应体系中，也可以在反应过程中逐渐加入到反应体系中。一些实施方式中，溶剂为正己烷。一些实施方式中，溶剂的添加量为原料甘油酯的质量的 1~2 倍。

根据一些实施方式，催化反应后通过硅胶吸附去除有机相中皂，再进行浓缩。例如，在催化反应后可以进行过滤后，再通过硅胶吸附来除去有机相中的皂。

本发明的一些实施方式提供的一种三棕榈酸甘油酯，其由以下制备方法制备得到：将含有棕榈酸残基的甘油酯与棕榈酸盐在非定向脂肪酶的作用下进行催化反应，得到三棕榈酸甘油酯。其中作为原料的甘油酯为甘油三酯。

本发明的一些实施方式还提供了一种 USU 型甘油三酯，其由上述三饱和脂肪酸甘油酯来合成 USU 型甘油三酯，例如 OPO。

以下结合实施例对本发明的特征和性能作进一步的详细描述。

实施例 1

本实施例中的三棕榈酸甘油酯由以下方法制备得到：根据棕榈油硬脂的棕榈酸残基量称量棕榈酸钾，以使得反应体系中的棕榈酸残基占总的脂肪酸残基的比例为 90%，将棕榈油硬脂 1000g 及 1000ml 正己烷放至四口烧瓶中，水浴加热直至溶解后，与棕榈酸钾混合。通入氮气后，在水浴温度为 35℃ 及转速为 400r/min 条件下，搅拌至均匀后加入 1g 非定向脂肪酶 Lipase DF “Amano” 15，保温搅拌反应 4 小时。离心得到有机相上清，再用硅胶吸附除去有机相中皂，浓缩得到淡黄色固体，其三棕榈酸甘油酯含量为 81.5%，sn-2 位上棕榈酸含量为 89.5%。

实施例 2

本实施例中的三棕榈酸甘油酯由以下方法制备得到：根据棕榈油硬脂的棕榈酸残基量称量棕榈酸钾，以使得反应体系中的棕榈酸残基占总的脂肪酸残基的比例为 92%，将棕榈油硬脂 1000g 及 1200ml 正己烷放至四口烧瓶中，水浴加热直至溶解后，与棕榈酸钾混合。通入氮气后，在水浴温度为 50℃ 及转速为 350r/min 条件下，搅拌至均匀后加入 10g 非定向脂肪酶 Lipase AY30G，保温搅拌反应 1 小时。离心得到有机相上清，再用硅胶吸附除去有机相中皂，浓缩得到淡黄色固体，其三棕榈酸甘油酯含量为 81.8%，sn-2 位上棕榈酸含量为 90.6%。

实施例 3

本实施例中的三棕榈酸甘油酯由以下方法制备得到：根据棕榈油硬脂的棕榈酸残基量称量棕榈酸钠，以使得反应体系中的棕榈酸残基

占总的脂肪酸残基的比例为 94%，将棕榈油硬脂 1000g 及 1500ml 正己烷放至四口烧瓶中，水浴加热直至溶解后，与棕榈酸钠混合。通入氮气后，在水浴温度为 85℃ 及转速为 500r/min 条件下，搅拌至均匀后加入 50g 非定向脂肪酶 Novozym 435，保温搅拌反应 1.5 小时。离心得到有机相上清，再用硅胶吸附除去有机相中皂，浓缩得到淡黄色固体，其三棕榈酸甘油酯含量为 82.1%，sn-2 位上棕榈酸含量为 92.3%。

实施例 4

本实施例中的三棕榈酸甘油酯由以下方法制备得到：根据棕榈油硬脂的棕榈酸残基量称量棕榈酸钠，以使得反应体系中的棕榈酸残基占总的脂肪酸残基的比例为 94%，将棕榈油硬脂 1000g 及 1500ml 正己烷放至四口烧瓶中，水浴加热直至溶解后，与棕榈酸钠混合。通入氮气后，在水浴温度为 65℃ 及转速为 400r/min 条件下，搅拌至均匀后加入 40g 非定向脂肪酶 LipozymeTLIM，保温搅拌反应 2 小时。离心得到有机相上清，再用硅胶吸附除去有机相中皂，浓缩得到淡黄色固体，其三棕榈酸甘油酯含量为 84.6%，sn-2 位上棕榈酸含量为 93.5%。

实施例 5

本实施例中的三棕榈酸甘油酯由以下方法制备得到：根据棕榈油硬脂的棕榈酸残基量称量棕榈酸钾，以使得反应体系中的棕榈酸残基占总的脂肪酸残基的比例为 96%，将棕榈油硬脂 1000g 及 2000ml 正己烷放至四口烧瓶中，水浴加热直至溶解后，与棕榈酸钾混合。通入氮气后，在水浴温度为 40℃ 及转速为 380r/min 条件下，搅拌至均匀后加入 10g 非定向脂肪酶 Lipase DF “Amano” 15，保温搅拌反应 1.5

小时。离心得到有机相上清，再用硅胶吸附除去有机相中皂，浓缩得到淡黄色固体，其三棕榈酸甘油酯含量为 85.7%，sn-2 位上棕榈酸含量为 94.8%。

实施例 6

本实施例中的三月桂酸甘油酯由以下方法制备得到：根据棕榈仁油的月桂酸残基量称量月桂酸钾，以使得反应体系中的月桂酸残基占总的脂肪酸残基的比例为 90%，将棕榈仁油 1000g 及 1000ml 正己烷放至四口烧瓶中，水浴加热直至溶解后，与月桂酸钾混合。通入氮气后，在水浴温度为 85℃ 及转速为 400r/min 条件下，搅拌至均匀后加入 80g 非定向脂肪酶 Novozym 435，保温搅拌反应 0.5 小时。离心得到有机相上清，再用硅胶吸附除去有机相中皂，浓缩得到固体，其三月桂酸甘油酯含量为 80.5%，sn-2 位上月桂酸含量为 89.4%。

实施例 7

本实施例中的三月桂酸甘油酯由以下方法制备得到：根据棕榈仁油的月桂酸残基量称量月桂酸钾，以使得反应体系中的月桂酸残基占总的脂肪酸残基的比例为 92%，将棕榈仁油 1000g 及 1200ml 正己烷放至四口烧瓶中，水浴加热直至溶解后，与月桂酸钾混合。通入氮气后，在水浴温度为 38℃ 及转速为 300r/min 条件下，搅拌至均匀后加入 5g 非定向脂肪酶 Lipase DF “Amano” 15，保温搅拌反应 2 小时。离心得到有机相上清，再用硅胶吸附除去有机相中皂，浓缩得到固体，其三月桂酸甘油酯含量为 82.4%，sn-2 位上月桂酸含量为 91.3%。

实施例 8

本实施例中的三月桂酸甘油酯由以下方法制备得到：根据棕榈仁油的月桂酸残基量称量月桂酸钠，以使得反应体系中的月桂酸残基占总的脂肪酸残基的比例为 97%，将棕榈仁油 1000g 及 2000ml 正己烷放至四口烧瓶中，水浴加热直至溶解后，与月桂酸钠混合。通入氮气后，在水浴温度为 40℃ 及转速为 350r/min 条件下，搅拌至均匀后加入 10g 非定向脂肪酶 Lipase DF “Amano” 15，保温搅拌反应 5 小时。离心得到有机相上清，再用硅胶吸附除去有机相中皂，浓缩得到固体，其三月桂酸甘油酯含量为 86.1%，sn-2 位上月桂酸含量为 95.4%。

实施例 9

本实施例中的三硬脂酸甘油酯由以下方法制备得到：根据可可脂的硬脂酸残基量称量硬脂酸钾，以使得反应体系中的硬脂酸残基占总的脂肪酸残基的比例为 93%，将可可脂 1000g 及 1500ml 正己烷放至四口烧瓶中，水浴加热直至溶解后，与硬脂酸钾混合。通入氮气后，在水浴温度为 40℃ 及转速为 400r/min 条件下，搅拌至均匀后加入 5g 非定向脂肪酶 Lipase DF “Amano” 15，保温搅拌反应 2 小时。离心得到有机相上清，再用硅胶吸附除去有机相中皂，浓缩得到固体，其三硬脂酸甘油酯含量为 82.3%，sn-2 位上硬酯酸含量为 91.6%。

实施例 10

本实施例中的三硬脂酸甘油酯由以下方法制备得到：根据可可脂的硬脂酸残基量称量硬脂酸钾，以使得反应体系中的硬脂酸残基占总的脂肪酸残基的比例为 93%，将可可脂 1000g 及 1500ml 正己烷放至四口烧瓶中，水浴加热直至溶解后，与硬脂酸钾混合。通入氮气后，

在水浴温度为 75℃ 及转速为 440r/min 条件下, 搅拌至均匀后加入 60g 非定向脂肪酶 Novozym 435, 保温搅拌反应 1 小时。离心得到有机相上清, 再用硅胶吸附除去有机相中皂, 浓缩得到固体, 其三硬脂酸甘油酯含量为 87.3%, sn-2 位上硬酯酸含量为 91.3%。

实施例 11

本实施例中的三棕榈酸甘油酯由以下方法制备得到: 根据棕榈油硬脂的棕榈酸残基量称量棕榈酸钾, 以使得反应体系中的棕榈酸残基占总的脂肪酸残基的比例为 85%, 将棕榈油硬脂 1000g 及 2000ml 正己烷放至四口烧瓶中, 水浴加热直至溶解后, 与棕榈酸钾混合。通入氮气后, 在水浴温度为 40℃ 及转速为 380r/min 条件下, 搅拌至均匀后加入 10g 非定向脂肪酶 Lipase DF “Amano” 15, 保温搅拌反应 1.5 小时。离心得到有机相上清, 再用硅胶吸附除去有机相中皂, 浓缩得到淡黄色固体, 其三棕榈酸甘油酯含量为 65.5%, sn-2 位上棕榈酸含量为 81.4%。

实施例 12

本实施例中的三棕榈酸甘油酯由以下方法制备得到: 根据棕榈油硬脂的棕榈酸残基量称量棕榈酸钾, 以使得反应体系中的棕榈酸残基占总的脂肪酸残基的比例为 94%, 将棕榈油硬脂 1000g 放至四口烧瓶中, 水浴加热直至溶解后, 与棕榈酸钾混合。通入氮气后, 在水浴温度为 85℃ 及转速为 500r/min 条件下, 搅拌至均匀后加入 50g 非定向脂肪酶 Novozym 435, 保温搅拌反应 1 小时。用 1500ml 正己烷萃取后, 离心得到有机相上清, 用硅胶吸附除去有机相中皂, 浓缩得到淡

黄色固体，其三棕榈酸甘油酯含量为 73.3%，sn-2 位上棕榈酸含量为 88.2%。

实施例 13

本实施例中的三棕榈酸甘油酯由以下方法制备得到：根据棕榈油硬脂的棕榈酸残基量称量棕榈酸钾，以使得反应体系中的棕榈酸残基占总的脂肪酸残基的比例为 96%，将棕榈油硬脂 1000g 及 2000ml 正己烷放至四口烧瓶中，水浴加热直至溶解后，与棕榈酸钾混合。通入氮气后，在水浴温度为 65℃及转速为 380r/min 条件下，搅拌至均匀后加入 60g 固定化 1, 3 位专一性脂肪酶 Lipozyme RMIM，保温搅拌反应 2 小时。离心得到有机相上清，再用硅胶吸附除去有机相中皂，浓缩得到淡黄色固体，其三棕榈酸甘油酯含量为 67.8%，sn-2 位上棕榈酸含量为 74.6%。

实施例 14

本实施例与实施例 5 的区别仅在于，加入的非定向脂肪酶 Lipase DF “Amano” 15 为 0.5g。反应得到的产物中三棕榈酸甘油酯含量为 75.4%，sn-2 位上棕榈酸含量为 85.3%。

实施例 15

本实施例与实施例 5 的区别仅在于，加入的非定向脂肪酶 Lipase DF “Amano” 15 为 100g。反应得到的产物中三棕榈酸甘油酯含量为 85.2%，sn-2 位上棕榈酸含量为 94.8%。

实施例 16

本实施例与实施例 5 的区别仅在于，催化反应的水浴温度为 30℃。

反应得到的产物中三棕榈酸甘油酯含量为 65.3%，sn-2 位上棕榈酸含量为 80.2%。

实施例 17

本实施例与实施例 5 的区别仅在于，催化反应的水浴温度为 90℃。反应得到的产物中三棕榈酸甘油酯含量为 42.8%，sn-2 位上棕榈酸含量为 60.8%。

对比例 1

称量棕榈油硬脂 30kg 在 100L 中试反应器中，加入棕榈酸钠 5kg，通氮气，加热搅拌。然后，反应温度稳定在 180℃，转速为 300r/min，反应 12h。降至 50℃，加入正己烷溶解固体，离心得到有机相上清，硅胶吸附除去有机相中皂，浓缩得到淡黄色固体，其三棕榈酸甘油酯含量为 40.7%，sn-2 位上棕榈酸含量为 63.6%。

对比例 2

称量棕榈油硬脂 30kg 在 100L 中试反应器中，加入棕榈酸钠 5kg，通氮气，加热搅拌。然后，反应温度稳定在 185℃，转速为 400r/min，反应 20h。降至 50℃，加入正己烷溶解固体，加入水吸附皂。过滤，硅胶吸附除去有机相中皂，浓缩得到淡黄色固体，其三棕榈酸甘油酯含量为 41.2%，sn-2 位上棕榈酸含量为 64.2%。

对比例 3

根据棕榈油的棕榈酸残基量称量棕榈酸，以使得反应体系中的棕榈酸残基占总的脂肪酸残基的比例为 96%，将棕榈油硬脂 1000g 及 1500ml 正己烷放至四口烧瓶中，水浴加热直至溶解后，与棕榈酸混

合。通入氮气后，在水浴温度为 40°C 及转速为 380r/min 条件下，搅拌至均匀后加入 10g 非定向脂肪酶 Lipase DF “Amano” 15，保温搅拌反应 2 小时。离心得到有机相上清，再用硅胶吸附除去有机相中皂，浓缩得到淡黄色固体，其三棕榈酸甘油酯含量为 51.2%，sn-2 位上的棕榈酸含量为 78%。

通过实施例 1 到实施例 10，可以看出通过本发明实施方式制备得到的三饱和脂肪酸甘油酯的纯度均达到 80% 以上，其反应条件温和，副反应少。通过对比实施例 5 和实施例 11 对比可知，饱和脂肪酸盐的添加量对得到的三饱和脂肪酸甘油酯的纯度有较大影响，当其添加量使得反应体系中的饱和脂肪酸残基占总的脂肪酸残基的比例在 90% 时，能够获得纯度较高的产品。通过对比实例 3 和实施例 12 可知，在反应体系中加入溶剂有利于催化反应的效果，提高产品的纯度。根据实施例 5 和实施例 13 进行比较，可以看出非定向性脂肪酶相对定向脂肪酶在本发明的实施方式的制备方法中起到很好的催化效果。通过将实施例 5 与实施例 14 和 15 进行对比可以看出，脂肪酶的添加量不是越多，其碘值越小。通过将实施例 5 与实施例 16 和实施例 17 进行比较，可以看出温度过高和温度过低，其催化反应效果均会显著变差。通过将实施例 1-10 与对比例 1-3 进行对比，可以看出其相对与仅在脂肪酸盐的化学催化或脂肪酶作用下生产得到三饱和脂肪酸甘油酯，本发明实施方式中的方法其反应条件温和、副反应减少，纯度大大提高。

综上所述，在甘油酯部分具有饱和脂肪酸残基的基础上，通过对

应的饱和脂肪酸盐提供足够数量的饱和脂肪酸残基，并且利用非定向脂肪酶的催化作用，使得其反应条件温和，副反应少，进而使得生成的三饱和脂肪酸甘油酯的纯度高。

以上所描述的实施例是本发明一部分实施例，而不是全部的实施例。本发明的实施例的详细描述并非旨在限制要求保护的本发明的范围，而是仅仅表示本发明的选定实施例。基于本发明中的实施例，本领域普通技术人员在没有作出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例，都属于本发明保护的范围。