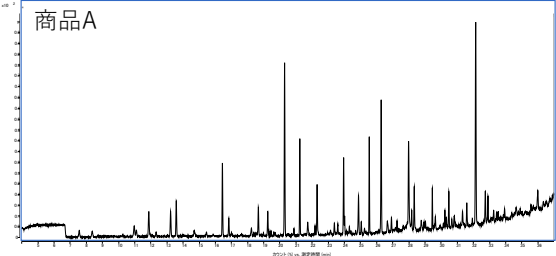
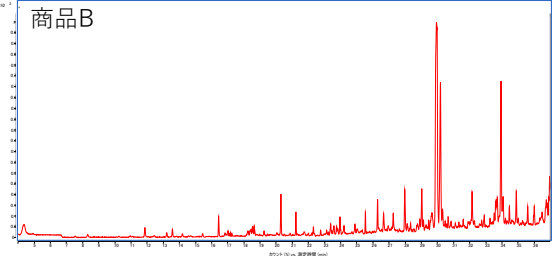
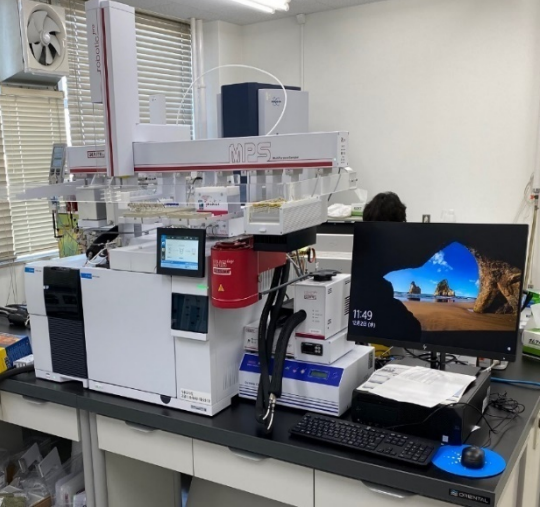


食品の香気成分分析

<p>事 例</p>	<p>県特産品の微量な香気成分の分析を行いました。</p>
<p>試験内容 と結果</p>	<p>食品の香り成分は商品の印象に影響する重要なファクターです。 一般的に食品の香り成分は、複数の化合物から構成されており、揮発性の違いからトップノート、ミドルノート、ベースノートに分類されます。これらの香りに関与する化合物はppbレベルの極微量で香りの印象に寄与する成分も存在します。 香りの違いを客観的に評価することで商品の差別化に活用するため、ガスクロマトグラフ質量分析計を用いて、パネラーの香りの印象が異なる県特産品の商品Aと商品Bの香気成分の分析を行いました(図1)。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p>その結果、得られたクロマトグラムの形状が商品 A と商品 B では異なり、香りを構成する化合物の組成が異なることが推測されました。</p>
<p>使用装置</p>	<p>ガスクロマトグラフ質量分析装置（令和2年度電源立地地域対策交付金）</p> <div style="display: flex;">  <div style="margin-left: 20px;"> <p>メーカー名:アジレントテクノロジー株式会社 型式:8890GC - 5977B</p> <p>【機器の概要】 食品中の香気成分を分析する装置</p> <p>【仕様】 液体注入、スタティックヘッドスペース、固相マイクロ抽出(SPME)、ダイナミックヘッドスペース等のアプリケーションに対応</p> <p>※オートサンプリング部は「ゲステル社製MPS roboticTM」を使用しています。</p> </div> </div>
<p>手数料 使用料</p>	<p>手数料:応用試験(前処理, 所要日数等により料金が異なります。) 使用料:ガスクロマトグラフ質量分析装置 3,000 円/時間</p>