

県産酒のグルコース濃度の測定

事例	佐賀県産の日本酒に含まれるグルコース濃度を分析しました。															
試験内容 と結果	<p>酵素電極式分析装置は固定化酵素を用いて、対象成分を酵素で分解する際に生じた過酸化水素を電気的に検出し、対象成分の濃度を定量する装置です。 対象成分に応じた酵素を選択することで、1検体あたり約1分で定量することができます。</p> <p>グルコースは、日本酒の甘味の重要な構成成分です。 グルコース濃度は国際的なコンペティションや鑑評会・品評会では、審査の並び順に関係するため、メーカーの商品設計に重要な成分です。 今回、県産の日本酒のグルコース濃度を測定しました。</p> <p style="text-align: center;">表1 県産酒のグルコース濃度</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th></th> <th>グルコース濃度(%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>純米大吟醸</td> <td>3.04</td> </tr> <tr> <td>純米酒</td> <td>1.95</td> </tr> </tbody> </table> <p>本装置は酵素電極を交換することで、下記の成分の分析も対応可能です。</p> <p style="text-align: center;">表2 分析可能成分※ (※分析項目ごとに電極が必要です。)</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tbody> <tr> <td>グリセロール</td> <td>リンゴ酸</td> <td>グルタミン酸</td> </tr> <tr> <td>グルタミン</td> <td>アルギニン</td> <td>ヒポキサンチン</td> </tr> <tr> <td>イノシン</td> <td>アンモニア</td> <td>ヒスタミン</td> </tr> </tbody> </table>		グルコース濃度(%)	純米大吟醸	3.04	純米酒	1.95	グリセロール	リンゴ酸	グルタミン酸	グルタミン	アルギニン	ヒポキサンチン	イノシン	アンモニア	ヒスタミン
	グルコース濃度(%)															
純米大吟醸	3.04															
純米酒	1.95															
グリセロール	リンゴ酸	グルタミン酸														
グルタミン	アルギニン	ヒポキサンチン														
イノシン	アンモニア	ヒスタミン														
使用装置	<p>酵素電極式分析装置（令和5年度電源立地地域対策交付金）</p> <div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-left: 10px;"> <p>メーカー名：王子計測機器株式会社 型式:BF-9 多機能バイオセンサー BF-48AS 48検体オートサンブラ</p> <p>【機器の概要】 固定化酵素の持つ特異性を活用し、目的成分を電気的に化学検出する装置です。</p> </div> </div>															
使用料	<p>使用料:酵素電極式分析装置※ 3,200円/検体 ※電極は別途ご準備ください。</p>															