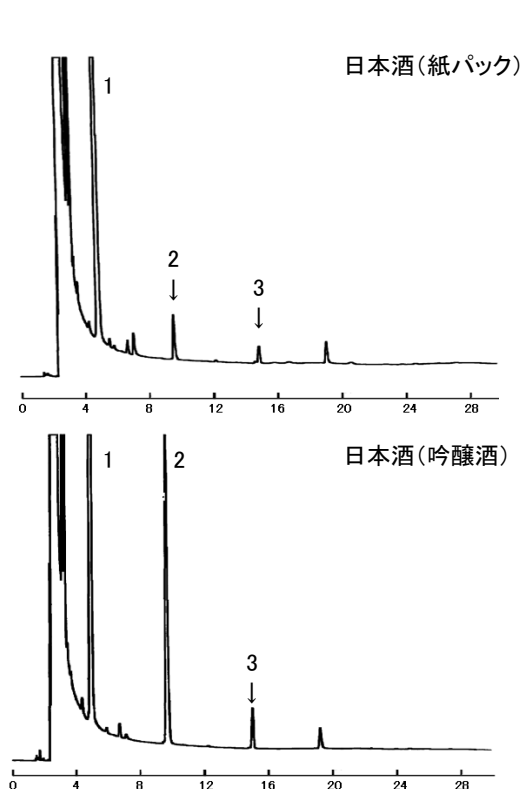


日本酒香気成分のヘッドスペースガスの分析

Analysis of Sake

日本酒の銘柄による香りの違いは、含有するエステル濃度によると言われています。銘柄の違う2種類の日本酒のヘッドスペースガス分析を行いました。吟醸酒の名称で販売されている日本酒と紙パック入り日本酒とでは、酢酸イソアミル、カプロン酸エチルの含量に差があります。



1. Isoamyl alcohol
2. Isoamyl acetate
3. Ethyl caproate

(サンプル 5 mL を 22 mL のバイアルビンに入れ
80°C で放置した後ヘッドスペース法にて試料を
導入)

Fig. Chromatogram of Sake.

【Analytical conditions】

Column: **G-column G-100** 40 m L. × 1.2 mm I.D. 1 μm film thickness
Flow rate: He 20 mL/min
C.Temperature: 50°C (5 min hold) → 3°C/min → 90°C → 1°C/min → 110°C
Detection: FID
Injection volume: 100 μL
System: -
* リードキャピラリー (RN-7, 0.53 mm I.D.) 接続