

日本酒香気成分のヘッドスペースガスの分析

Analysis of Sake

日本酒の香気成分をヘッドスペースガスクロマトグラフィー(GC)で G-カラムを用いて分析しました。日本酒のヘッドスペースガス(60°C、1時間保温)1 mLを G-100 カラムへ全量注入しました。カラム温度を 40°Cから昇温することで、アセトアルデヒド、1-プロパノール及び酢酸エチルも完全に分離することができました。日本酒の香りを代表するイソアミルアルコール(3-メチル-1-ブタノール)、酢酸イソアミル(酢酸 3-メチルブチル)及び吟醸酒を代表する香りといわれるカプロン酸エチルも検出されました

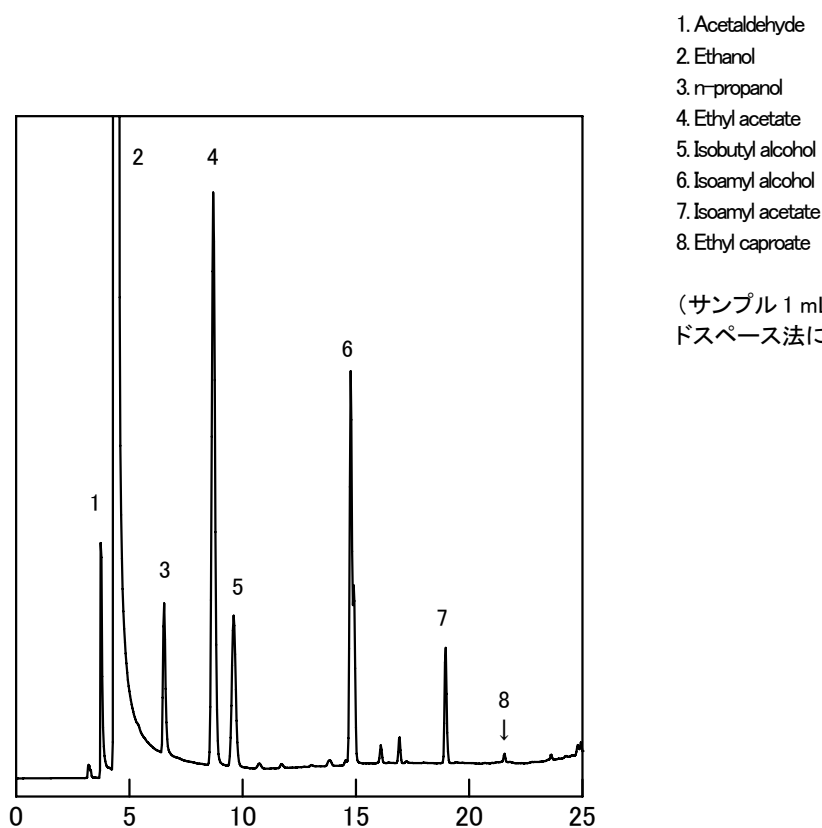


Fig. Chromatogram of Sake.

【Analytical conditions】

Column: **G-column G-100** 40 m L. × 1.2 mm I.D. 3 μm film thickness
Flow rate: He 20 mL/min
C.Temperature: 40°C (10 min hold) → 10°C/min → 200°C (7 min hold)
Detection: FID
Injection volume: 1 mL (head space gas)
System: -