Application No.6003

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℃、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℃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

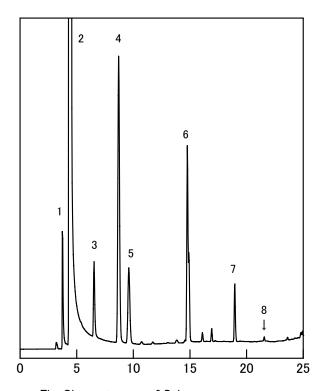


Fig. Chromatogram of Sake.

- 1. Acetaldehyde
- 2. Ethanol
- 3. n-propanol
- 4. Ethyl acetate
- 5. Isobutyl alcohol
- 6. Isoamyl alcohol
- 7. Isoamyl acetate
- 8. Ethyl caproate

(サンプル1 mLを60℃で1時間放置した後へッ ドスペース法にて試料を導入)

[Analytical conditions]

G-column G-100 40 m L. \times 1.2 mm I.D. 3μ m film thickness Column:

Flow rate: He 20 mL/min

40°C (10 min hold)→10°C/min→200°C (7 min hold) C.Temprature:

Detection: FID

Injection volume: 1 mL (head space gas)

System:



東京事業所 クロマト技術部

Chemicals Evaluation and Research Institute, Japan Chromatography Department, CERI Tokyo

URL:http://www.cerij.or.jp