

におい嗅ぎガスクロマトグラフ質量分析装置

平成31年度電源立地地域対策交付金により導入

機種： Agilent MPS/5977B ガスクロマトグラフ質量分析装置
(アジレント・テクノロジー(株)、ゲステル(株)製)

用途： 食品に含まれるにおい成分の分析に用います。

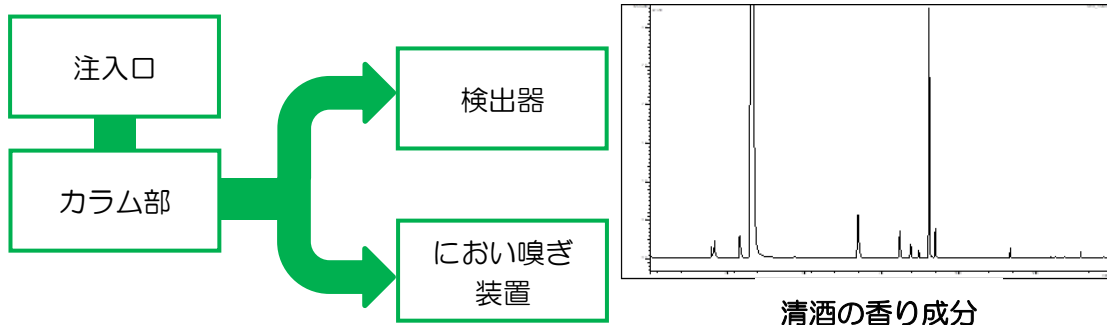


仕様

- ガスクロマトグラフ 7890B
： スプリット/スプリットレス注入口、FID 検出器
- 四重極型質量分析計 5977B
： 電子イオン化法 (EI)
 $m/z = 1.6u \sim 1,050u$
- 多機能オートサンプラー MPS robotic P
： 液体注入、HS、SPME に対応
- 加熱脱着ユニット TDU/CIS4/Maestro バンドル
： 直接導入、吸着剤、Twister、マイクロバイアルに対応
- におい嗅ぎ装置 ODP3
： GC-O/MS、GC-MS、GC-O、GC 分取切替可能

使用例： 食品には柑橘系の香りや花の香りなど好ましい香り成分が含まれます。良い香りが多く含まれることを示すことは食品の差別化につながります。一方、食品にはカビの臭いなど好ましくない臭い成分も含まれます。これらの異臭はクレーム品となり得るため、原因成分を特定し再発防止を試みる必要があります。

酒類や醤油などの発酵食品をはじめ、さまざまな加工食品や原料である農産物に、どのようなにおい成分が含まれるかを明らかにしたり、その量を比較したりすることができます。本装置は、食品試料中の成分を GC でクロマト分離したあと、MS で検出を行うと同時に分離された物質のにおいを分析者自身が鼻で嗅ぐことで、におい物質を特定することができます。



担当 長崎県工業技術センター
食品・環境科 横山 智栄
0957-52-1133
E-mail ; yokoyama@tc.nagasaki.go.jp