

# 清酒もろみ

## 分析試料の特徴

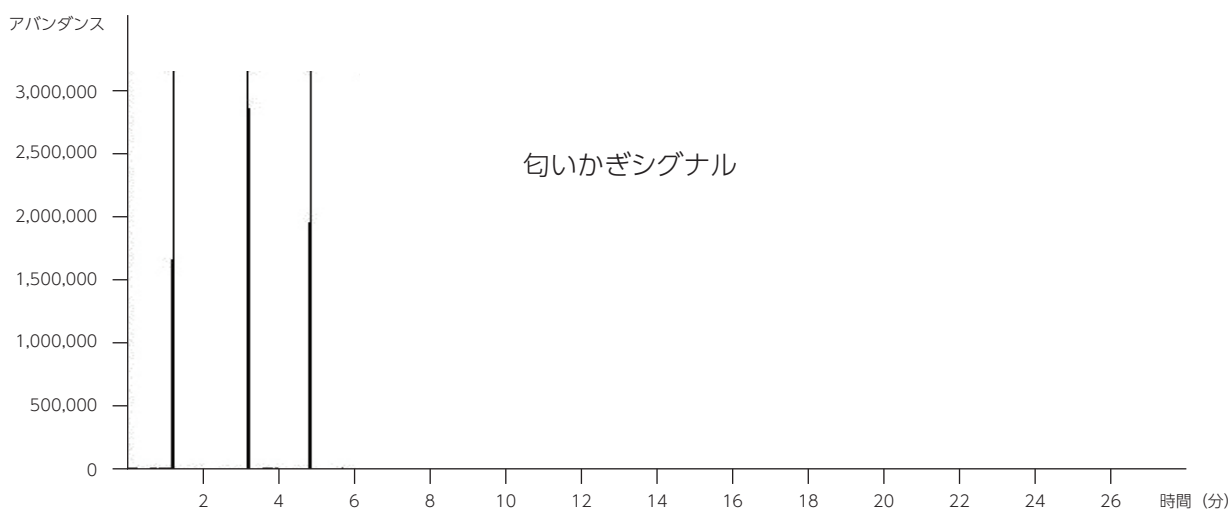
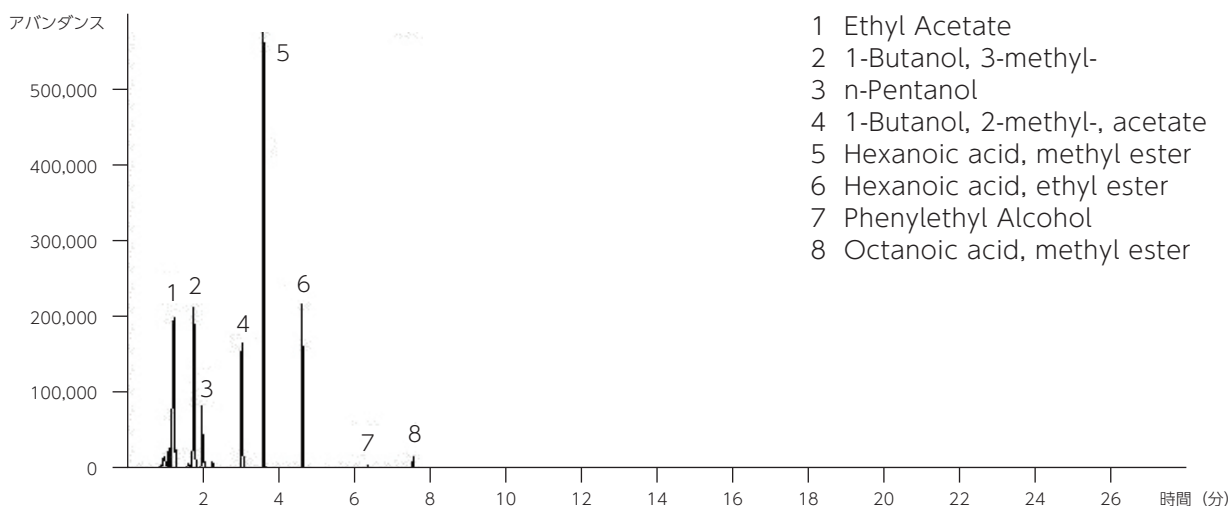
共通の分析試料である清酒もろみですが、和歌山県工業技術センター所有の酵母「和歌山酵母」を用いて醸造されている純米酒のもろみです。ここでは上槽直前のものを試料とし、本装置により香気成分を分析した例を示します。

## 分析方法：ヘッドスペース法

**前処理方法** 清酒もろみ [1.8 ml] と内部標準溶液 [0.2 ml] を 20 ml のバイアル瓶に入れ、50℃で30分間インキュベートします。

**分析条件** 【カラム】HP5 30m×250μm×0.25μm  
【昇温条件】50℃ 0分→10℃/分→250℃ 5分  
【注入温度】250℃ 【注入量】1 ml 【スプリット法】スプリット 17:1 【カラム流量】1.6 ml/分

## 分析結果



※匂いかぎシグナルは、匂いかぎ装置を用いて、鼻で匂いを感じたときに検出したものです。MSとあわせることで匂い成分を特定することができます。