

焼酎・泡盛

分析試料の特徴

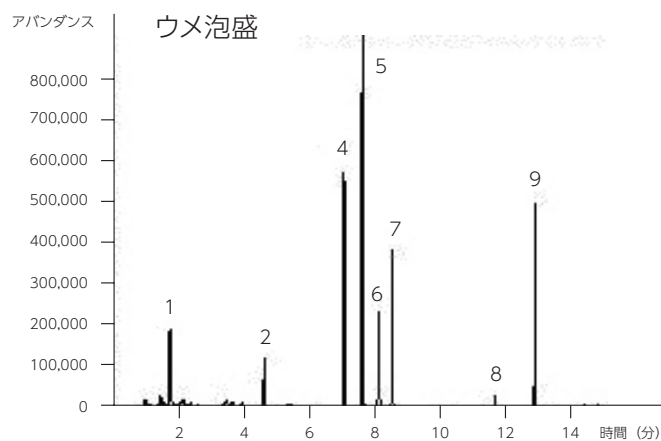
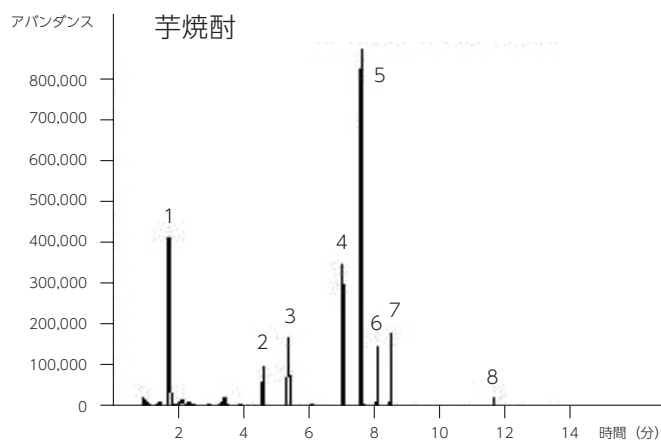
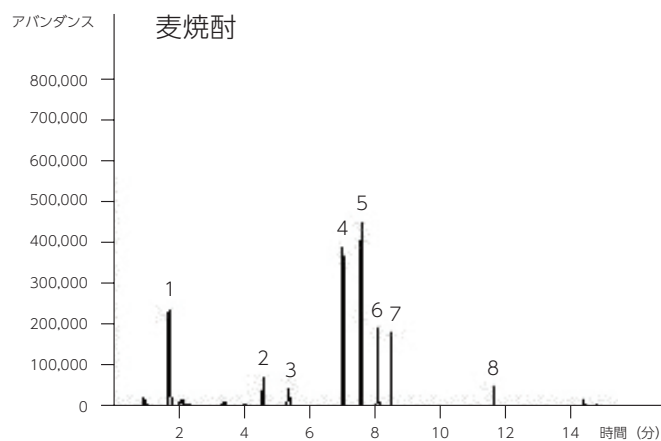
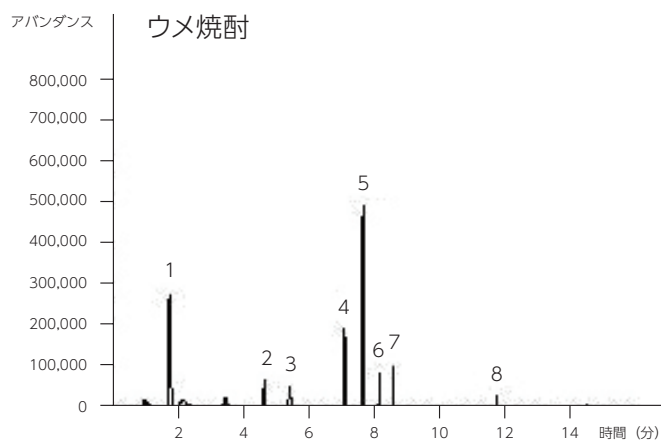
焼酎は、近年の焼酎ブームで大きく需要を拡大し、原料や製法にこだわった個性的な製品が多く開発、発売されています。ここではウメを原料とした焼酎や麦焼酎、芋焼酎、泡盛についての香気成分を本装置により分析した例を示します。

分析方法：ヘッドスペース法

前処理方法 焼酎（泡盛）〔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20分間インキュベートします。

分析条件 【カラム】DB-WAX 30 m×250 μm×0.25 μm
【昇温条件】50℃ 5分→10℃/分→220℃ 5分
【注入温度】230℃ 【注入量】1 ml 【スプリット法】スプリット17:1 【カラム流量】1.5 ml/分

分析結果



- | | |
|---------------------------------|------------------------------|
| 1 Ethyl Acetate | 6 Hexanoic acid, ethyl ester |
| 2 1-Propanol, 2-methyl- | 7 1-Pentanol |
| 3 1-Butanol, 3-methyl-, acetate | 8 Octanoic acid, ethyl ester |
| 4 Hexanoic acid, methyl ester | 9 Benzaldehyde |
| 5 1-Butanol, 2-methyl- | |

※梅泡盛では、梅特有の香り成分で杏仁豆腐に似た香りがするBenzaldehyde (ベンズアルデヒド) が多く含まれて、素材の特徴がよく反映された製品となっています。