

ミカンワイン

分析試料の特徴

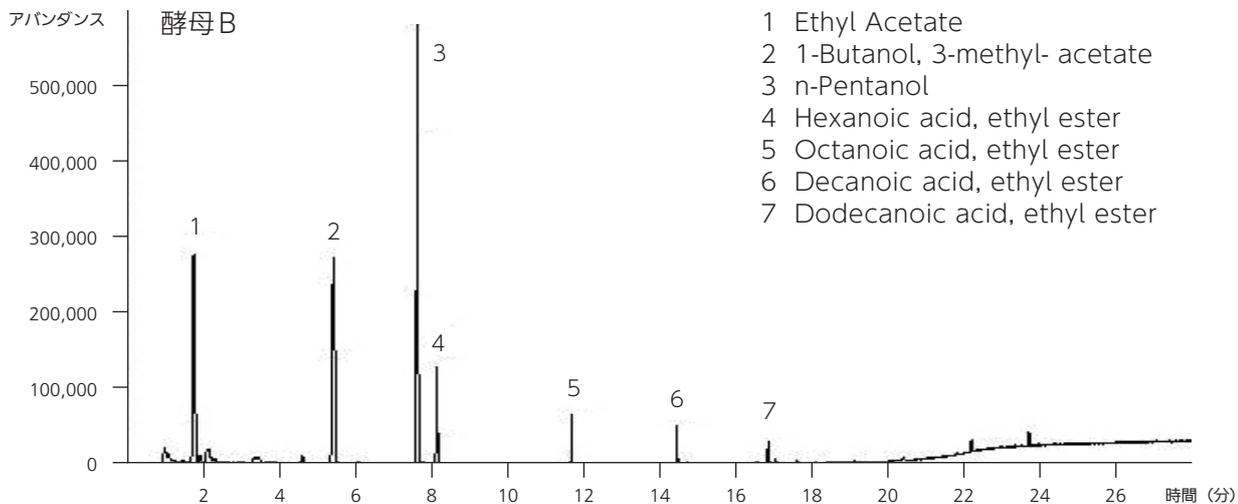
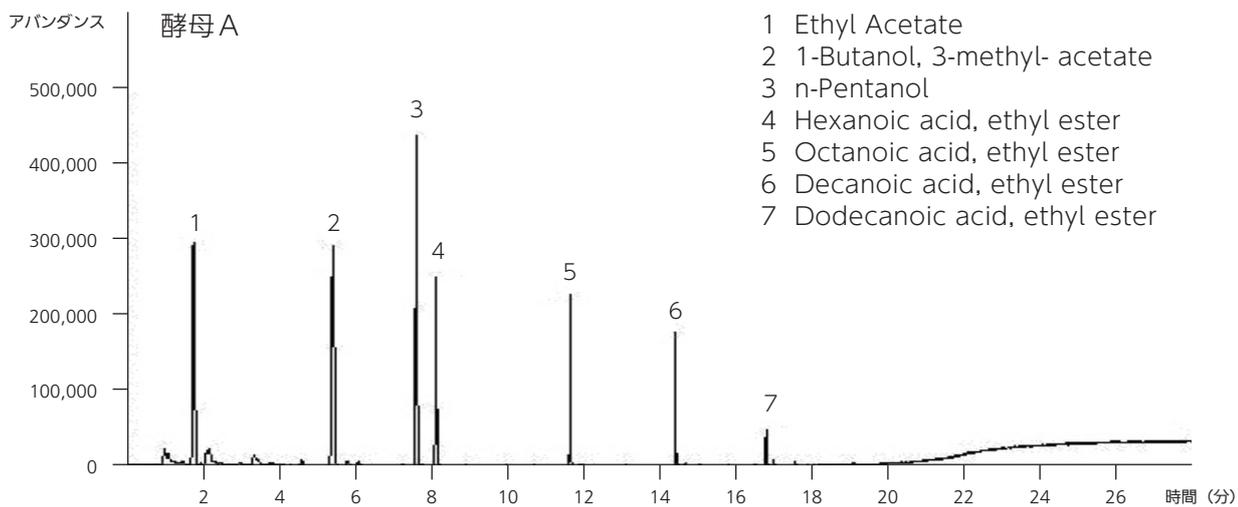
ミカンは和歌山県の重要な特産品のひとつで、生産量は全国一(平成19年:全国生産量の約2割)です。県内ではミカンの加工も盛んで、ジュースや缶詰、ジャム、ゼリーのほかにミカンワインなども製造されています。ここでは異なる酵母で製造したミカンワインの香気成分を本装置により分析した例を示します。

分析方法：ヘッドスペース法

前処理方法 ミカンワイン [2 ml] を 20 ml のバイアル瓶に入れ、50℃で10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℃ 10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



※ 2種類の酵母で製造したミカンワインには同じ香り成分が含まれていますが、それぞれの成分含量が異なり、官能による香りの違いをよく現しています。