

# 梅酒

## 分析試料の特徴

梅酒は梅干しとともにウメの代表的な加工品で、ビールなどの酒類が伸び悩むなか、他のリキュールとともに近年需要は拡大しています。ここでは梅酒に含まれる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

### I. ヘッドスペース法 (HS 法) ……「鼻先香」の成分分析に好適

**前処理方法** 梅酒〔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】40℃ 5分→4℃/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 10:1 【カラム流量】1.2 ml/分

### II. カラム濃縮法 (PQ 法) ……「口中香」の成分分析に好適

**前処理方法** 梅酒〔100 ml〕をポラパック Q (10ml) カラムに通し、吸着した香気成分をジエチルエーテル〔100ml〕で溶出します。溶出液に内部標準液として 1% (V/V) シクロヘキサノール水溶液〔10 μl〕を加え、無水硫酸ナトリウムで脱水後、37℃・常圧下で 100 μl 程度に蒸留濃縮し、香気濃縮液を試料とします。

**分析条件** I. ヘッドスペース法 (HS 法) と同じ

## 分析結果

