

金山寺味噌

分析試料の特徴

金山寺味噌は和歌山県の特産品のひとつで、鎌倉時代の僧・心地覚心(しんちかくしん)が宋から帰朝し伝えた「径山寺(きんざんじ)味噌」が起源とされています。大豆・米・麦・野菜等を材料に1週間から3か月間発酵させて作られ、調味料としてではなく、おかずや酒の肴としてそのまま食します。ここでは金山寺味噌の香気成分を本装置で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 ウメ果実〔100g〕に蒸留水を同量加えてミキサーで粉碎し、遠心分離します。上澄みをガラスフィルターでろ過したあと、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 μ l〕を加え、無水硫酸ナトリウムで脱水後、37 $^{\circ}$ C・常圧下で100 μ l程度に蒸留濃縮し、香気濃縮液を試料とします。

分析条件 【カラム】DB-WAX 30m \times 250 μ m \times 0.25 μ m
【昇温条件】40 $^{\circ}$ C 5分 \rightarrow 4 $^{\circ}$ C/分 \rightarrow 220 $^{\circ}$ C 10分
【注入温度】230 $^{\circ}$ C 【注入量】1ml 【スプリット法】スプリット5:1 【カラム流量】1.2ml/分

分析結果

