

ジャバラ果皮

分析試料の特徴

ジャバラは和歌山県東牟婁郡北山村原産の柑橘で、「邪をはらう」ことからこの名前がつけられました。「ゆず」や「すだち」などの香酸柑橘類の仲間、独特な風味をもち、皮や果汁はジャムやジュース、ポン酢などに加工されます。ここではジャバラ果皮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：溶媒抽出法

前処理方法 果皮 [5g] にジエチルエーテル [20ml] を加え、三角フラスコ中で15時間攪拌します。Na₂SO₄を添加し脱水後、エーテル抽出液を37℃・常圧下で100 μl程度に蒸留濃縮し、試料とします。

分析条件 【カラム】DB-1 30 m×250 μm×0.25 μm
【昇温条件】40℃ 3分→5℃/分→260℃ 1分
【注入温度】250℃ 【注入量】1 ml 【スプリット法】スプリット 20:1 【カラム流量】1.2 ml/分

分析結果

