

におい分析



分析機器 HS-GCMS

食品の中にどのような揮発性香気成分が含まれているのか、においの特徴を明らかにする定性分析です。定量分析についてはご相談ください。

《 課題・ニーズ 》

香り豊かな商品だが、どのように表現したら良いかわからない



香りの特徴が明らかになり、消費者にも解りやすい表現で商品をアピールできる

市場にないフレーバーを開発したい



市場の商品を測定することで、ホワイトスペースを明確化

においに関するクレームがあったが、設備がないため原因を特定することができない



原因を科学的に特定でき、再発防止策を講じることができる

《 課題解決 》

サンプル前処理

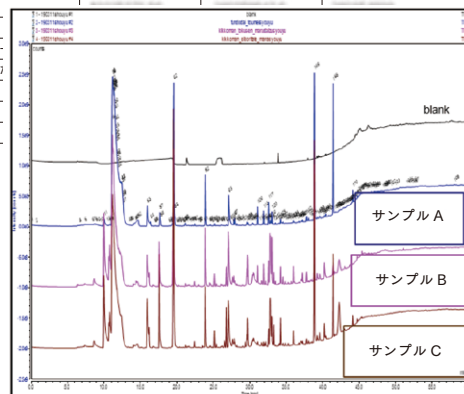
SPME(Solid-Phase Micro Extraction) を用いて気相中の揮発性香気成分を捕集する



におい分析 [HS-GCMS]

測定データ(例)

揮発性化合物	CAS	においの質	サンプル A	サンプル B	サンプル C
Methional	3268-49-3	調理したジャガイモ、大豆	0	0.000000000	0
Ethanol	64-17-5	アルコール、花、熟したリンゴ、甘い	0.000000000	0.000000000	0.000000000
Acetic acid	64-19-7	酢酸、酢、刺激的	0.000000000	0.000000000	0.000000000
Acetic acid, 2-phenylethyl ester	103-45-7	花、果物、蜂蜜、バラ、タバコ	0.000000000	0.000000000	0.000000000
2,3-Butanediol	513-85-9	クリーム、フローラル、フルーツ、ハーブ、タマネギ、ゴム	0.000000000	0.000000000	0.000000000
Ethyl Acetate	141-78-6	バルサミコ、接着剤、ぶどう、パイナップル、甘い	0.000000000	0.000000000	0.000000000
Acetoin	513-86-0	バター、クリーム、ピーマン、嫌悪感、汗	0.000000000	0.000000000	0.000000000
Acetaldehyde	75-07-0	エーテル、花、フルーツ、グリーンアップル、スイ	0.000000000	0.000000000	0.000000000
1-Propanol	71-23-8	キャンディー、マスト、プラスチック、辛味、熟し	0.000000000	0.000000000	0.000000000
1-Butanol	71-36-3	アルコール、果物、薬、フェノール、溶剤	0.000000000	0.000000000	0.000000000
2,5-Dimethyl-4-hydroxy-3(2H)-furanone (HDMF)	3658-77-3	焼けた、カラメル、綿菓子、蜂蜜、甘い	0.000000000	0.000000000	0.000000000
5-Ethyl-4-hydroxy-2-methyl-3(2H)-furanone (HEMF)	27538-09-6	カラメル様	0.000000000	0.000000000	0.000000000



サンプルの揮発性香気成分(特徴香気成分)をピックアップし、
においのバランスや質から特徴を明らかにします。

結果解析 [HS-GCMS アウトプット例]

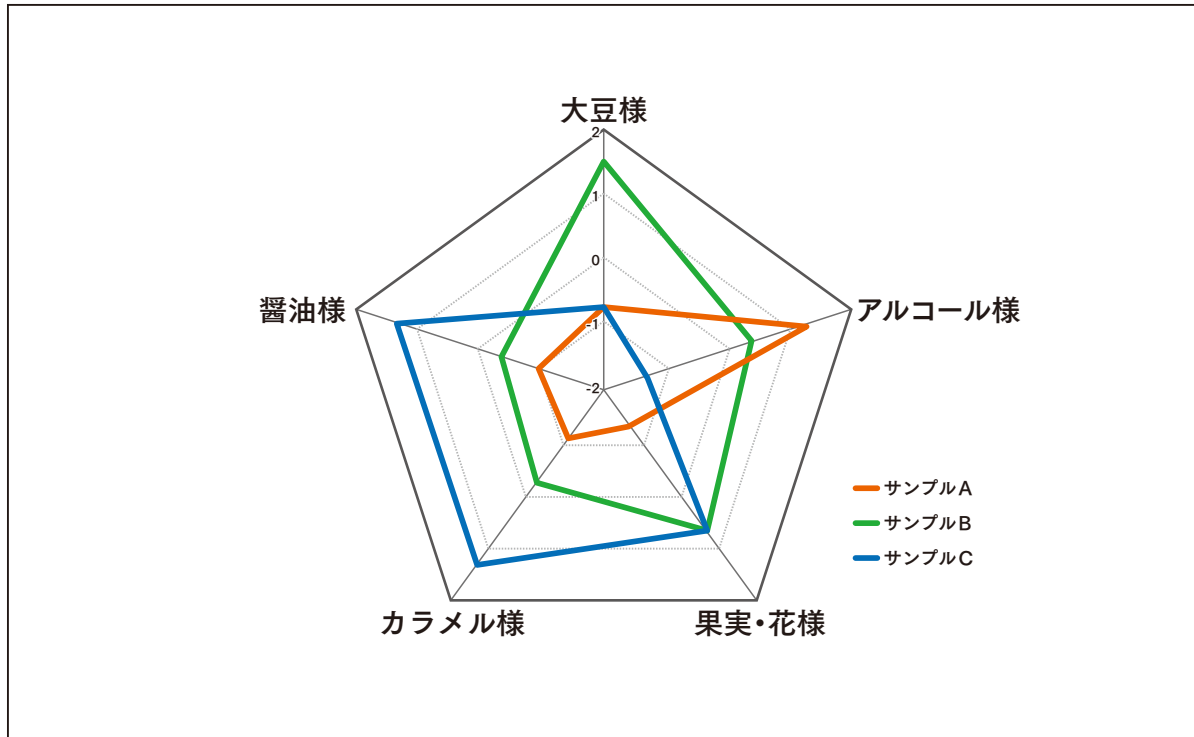
※分析結果の解釈コメントをつけて報告書を作成致します。

課題

分析

コンサルティング

レーダーチャート サンプル毎のにおいのバランスを比較するのに有効



棒グラフ

特徴となる香気成分を抜き出し、サンプル毎の Peak Area を比較するのに有効

