

導入年度	H4年度	設備名	ヘッドスペース ガスクロマトグラフ			
メーカー	(株)島津製作所		型式	GC-17A, HSS-4A	設置室	食品加工実験棟

### 《 概要 》

密栓された試料ビン内の液体もしくは固体の試料を加温し、気相部（ヘッドスペースガス）をガスクロマトグラフへ導入することにより、食品中の香気成分などの測定を行う。

### 《 原理 》

液体または固体の試料をサンプルびんに封入し、加温により試料中の揮発性成分を揮発させ、試料上層部の気体部分（ヘッドスペース）を採取してガスクロマトグラフへ導入する。含まれる成分はガスクロマトグラフ内の分離カラムにより分離される。

### 《 装置外観 》



### 《 仕様 》

方式：ガスタイトシリンジ方式

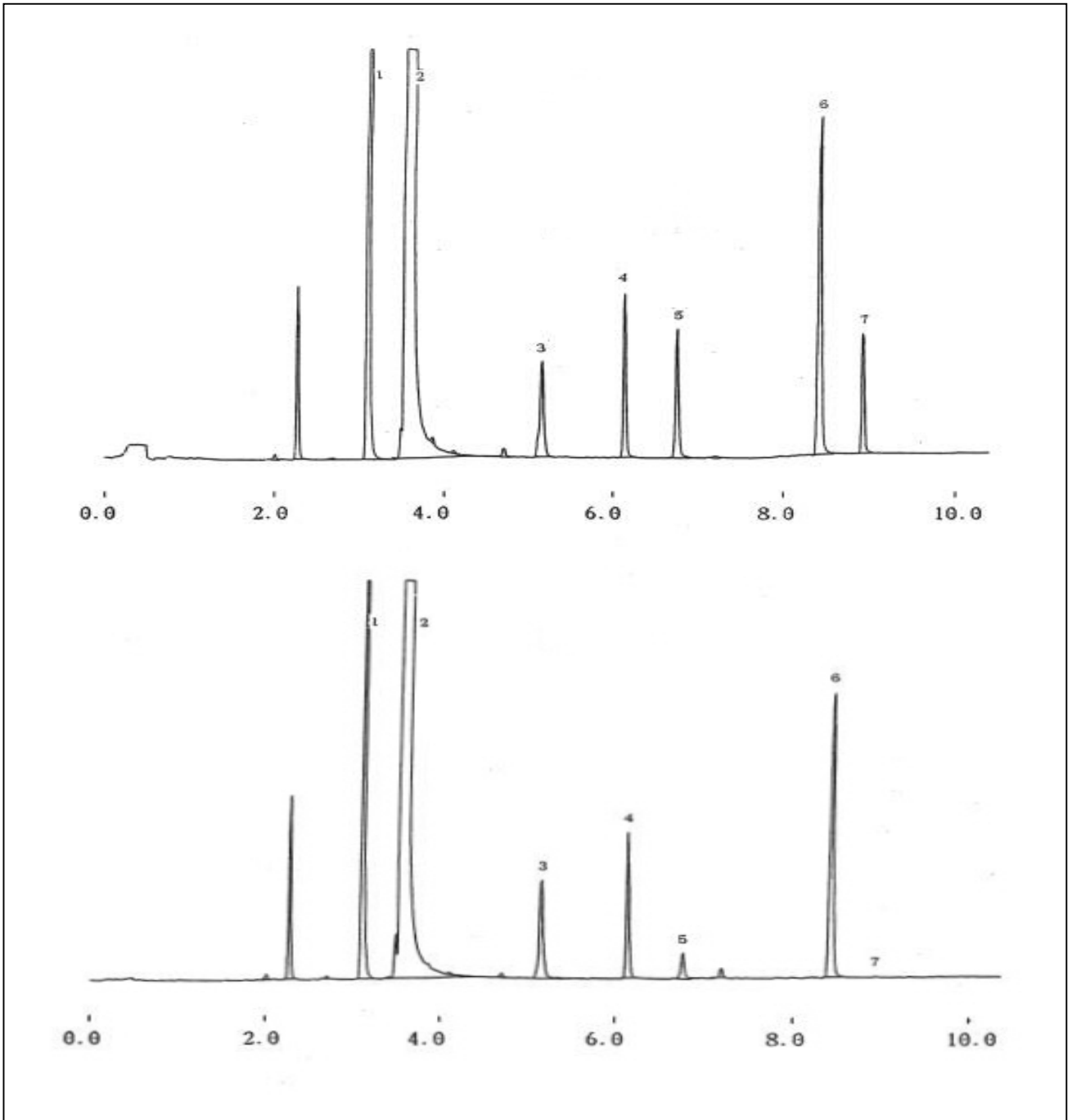
試料数：Max 40 個

試料保温温度：40～150

#### [用途]

食品中の香気成分分析

## 《測定例》



## 《測定データの見方》

チャートの横軸は時間、縦軸は各成分のピーク強度を示す。ピークの高さまたは面積が大きいほどその成分濃度が高いことを示す。図の上は吟醸酒、下は普通酒の分析例である。吟醸香である酢酸イソアミル（ピーク番号 5）とカプロン酸エチル（ピーク番号 7）を比較すると、両成分とも吟醸酒の方がはるかに多く含まれているのがわかる。