

におい成分分析装置 (新規設備)の紹介

食品技術部門

平成 21 年度に工業技術総合センター（食品技術部門：長野市）に導入した、におい成分分析装置についてご紹介します。この設備は、依頼試験、機器貸付などにより県内企業の皆様にご利用いただくことができますのでご活用ください。

装置概要

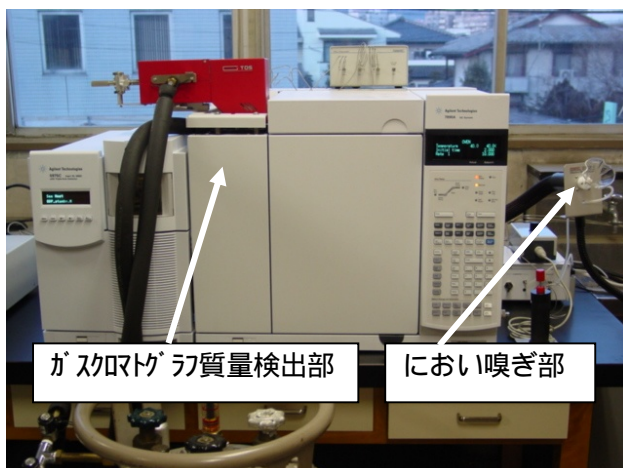
人の官能（嗅覚）により判定された匂い成分と機器により分離同定（特定）された成分との関連を調べ、匂いに関与する微量気体成分を分析するために使用します。

この装置はガスクロマトグラフ(GC)により迅速かつ十分に分離された微量気体成分を、分岐管によって匂いかぎ部(ODP)と質量検出部(MSD)に分岐導入します。ODP で人が嗅覚により感じた匂いの特徴や強度を記録すると同時に、MSD で質量データを取り解析します。このことより、匂いに特徴のある成分を同定することができる装置です。

装置仕様

- ・ガスクロマトグラフ (GC):
Agilent Technologies 7890A
- ・質量検出部 (MSD):
Agilent Technologies 5975C (EI)
- ・匂いかぎ部 (ODP): GERSTEL ODP2
- ・解析データ: NIST08MS
- ・前処理機能:
加熱脱着導入システム (TDS/CIS) 対応

装置外観



用途例

食料品製造業、飲料製造業、一般機械器具製造業などで、異臭クレームのあった食品や食品素材等の異臭成分の特定や、匂い特徴を生かした加工食品等の高品質化や新製品開発、製品中の香気成分の品質管理等に使用できます。

手数料・使用料（県外事業所は 2 倍です）

・依頼試験手数料：

定性分析 1 検体あたり 30,100 円

ただし、定性分析で検出されたピーク 1 成分の定性解析毎に 3,100 円の追加料金となります。

・機器貸付使用料：

1 時間あたり 3,200 円。

以上、ご不明な点や詳細は下記までお問い合わせください。

なお、本設備は国の平成 21 年度電源地域産業関連施設等整備費補助事業によって設置されました。

工業技術総合センター 食品技術部門

加工食品部 金子昌二

TEL 026-227-3134 FAX 026-227-3130

E-mail:shokuhinshiken@pref.nagano.lg.jp