

測定対象：

マッシュルーム・スープ (サンプルは 米国 Bay Valley Foods 社より提供)

目的：

良品のマッシュルーム・スープと、煮すぎたマッシュルーム・スープとの違いを揮発性有機化合物で検討する。

測定日時と測定場所：

2007 年 6 月 20 日 / EST 本社内ラボ

測定方法：

使用機種：zNose Model 4200 (カラム：DB-5)

測定条件：

サンプリング時間	10 秒	測定時間	20 秒	流量	3.0ccm
センサー温度	10℃	バルブ温度	165℃	トラップ温度	250℃
採取口温度	200℃	カラム温度	40 - 180℃ (昇温 10℃/秒)		
センサー焼成温度	150℃	センサー焼成時間	30 秒		

測定手順：

セプタ付き 40mL バイアルに良品スープと煮すぎたスープをそれぞれ 10cc ずつ注入し、室温で 20 分程度平衡状態になるまで放置したのち、サンプリング針をセプタに刺して、バイアル内のヘッドスペースを測定。

測定結果：

1. 良品と煮すぎたスープに共通する 6 種類のピークが見つかった。どちらも、同じ保持指標でのピーク値(Cts)が、近いことから、これらの 6 種類の揮発性有機化合物の揮発量は同じ程度と思われる。
2. 煮すぎたスープからは、6 種類以外に、保持指標 KI=1031 と 1405 の 2 種類のピークが検知された。

