

GC/SAW高速分析システムで ドリアンの熟成度を測定する - 1



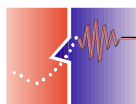
『果実の王様』のドリアンは、ボルネオ、マレーシアを原産とする果物です。

このドリアンの熟する度合いをzNoseを使いモニターしました。

測定は、皮つきのままのドリアンをテドラ・バッグに入れ、『EST Model 4100』のセンサー・ヘッド先端の針をテドラ・バッグに差込み、揮発物質を捕集する方法で行いました。

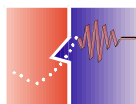
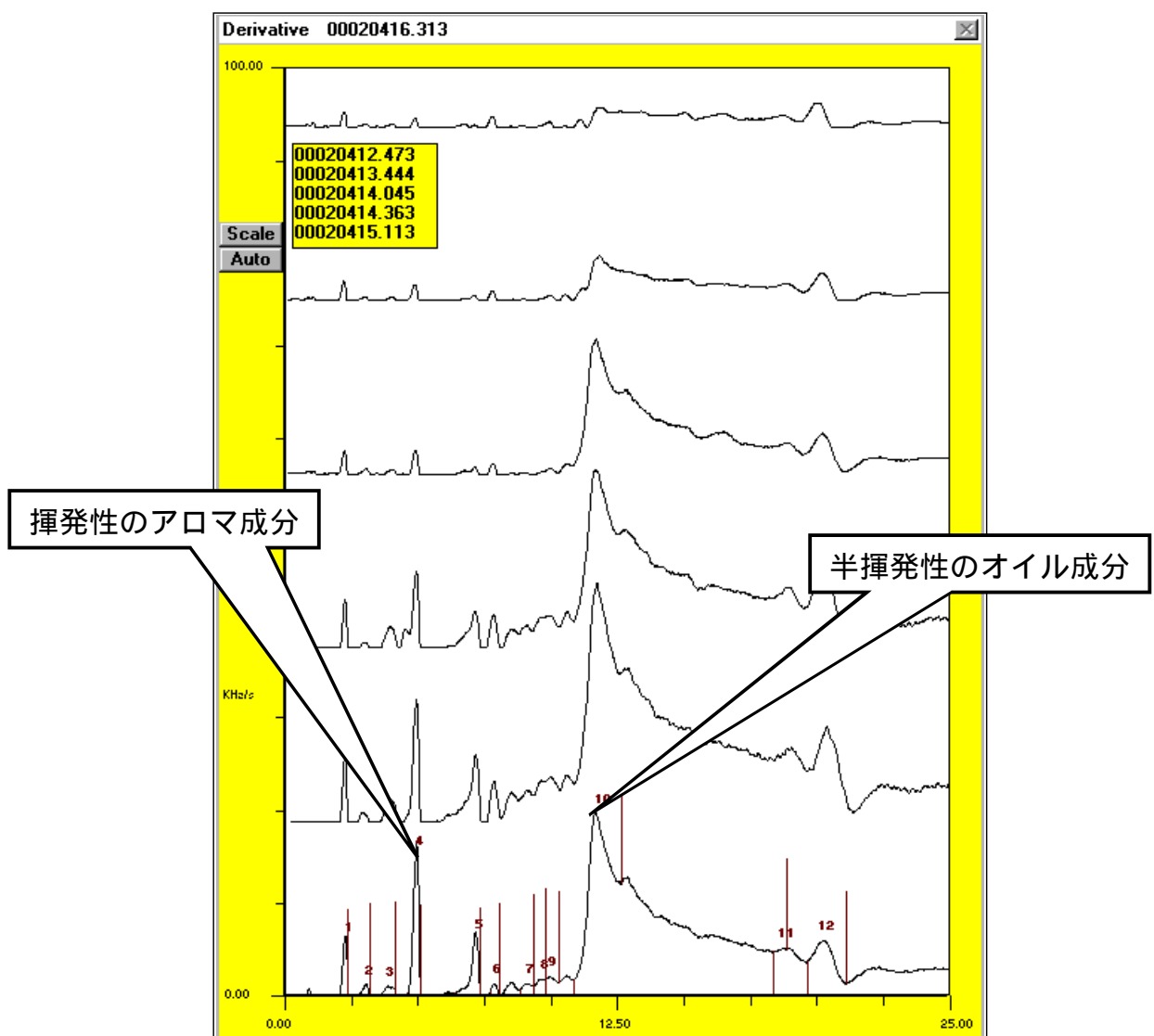
Page2は、テドラ・バッグに収めてからの5時間程の揮発物質の推移を、またPage3では、8日間の推移をモニターしました。

この測定結果でわかるように、測定初期に濃度が高かった半揮発性のオイル成分が5日後には減少するとともに、バターとアーモンドに野生の蜂蜜が加わった濃厚な甘味から発する揮発性の香り物質がピークとなります。このころが完熟状態と思えます。



GC/SAW高速分析システムで ドリアンの熟成度を測定する - 2

テドラ・バッグのドリアンを
約5時間モニターしました。



GC/SAW高速分析システムで ドリアンの熟成度を測定する - 3

テドラ・バッグのドリアンを、
8日間モニターしました

