

GC/SAW高速分析システムで コーヒーを分析する - 1

EST社のGC/SAW高速分析システムは、小型でメンテナンスの容易な揮発性・半揮発性物質分析装置で、一回のヘリウム・ガス充填で300から400回の連続測定が可能です。

ここでは、ネスカフェ・インスタント・コーヒーとレギュラー・コーヒーを右図の『EST Model 7100 デスクトップ・タイプ』を使用して測定しました。測定はサンプル・コーヒーのホットを250mlのボトルに注入し、セプタ（蓋）で密封してしばらく放置した後、右図のようにボトルをテスターのサンプリング針に刺して、液面上のヘッドスペースを吸引し実施しました。

測定条件は以下の通り：

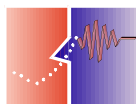
SAWセンサー温度：30

カラム温度：40 -90

（温度上昇 5 /sec.）

測定時間：20秒

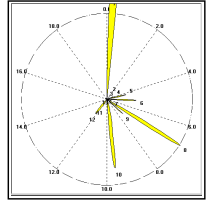
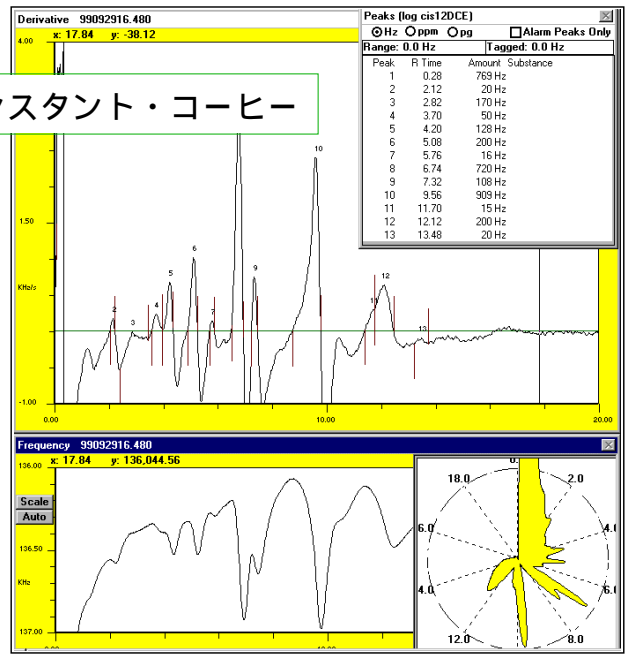
トラップ前の待ち時間：3秒



GC/SAW高速分析システムで コーヒーを分析する - 2



ネスカフェ・インスタント・コーヒー



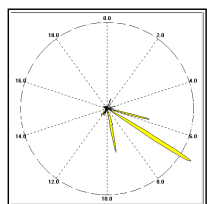
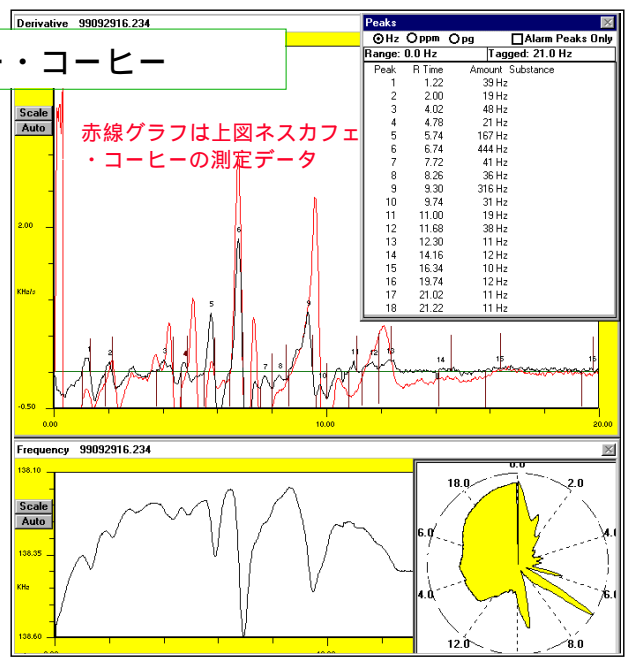
微分データの極座標



VaporPrint
(極座標)

周波数データの極座標

レギュラー・コーヒー



微分データの極座標



VaporPrint
(極座標)

周波数データの極座標

