

「かぼす」の測定

作業日時：2004年9月28日（火曜日）
 測定環境：27℃/60%（測定室内）
 使用テスター：zNose 4200（使用カラム DB-624）
 測定サンプル：「かぼす」の搾り汁
 測定方法：

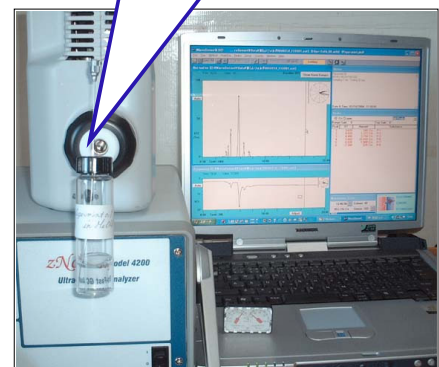
1. 事前にn-Alkanes C6-C14溶液で測定を行い、保持指標を作成した。
2. セプタ付きバイアルに、「かぼす」の搾り汁を約10cc注ぎ、セプタからサンプリング針でヘッドスペースガスを吸引し、測定した。
3. グレープフルーツのエッセンシャル・オイルの試薬小瓶の口もとにサンプリング針を近づけて、放散されるヘッドスペースガスを吸引し、測定した。



バイアルよりヘッドスペースガスを吸引

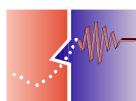
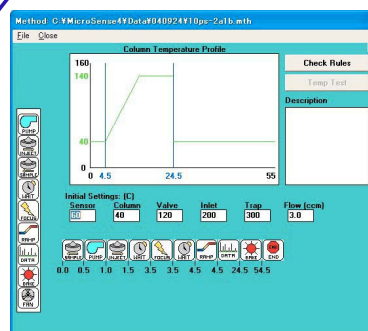
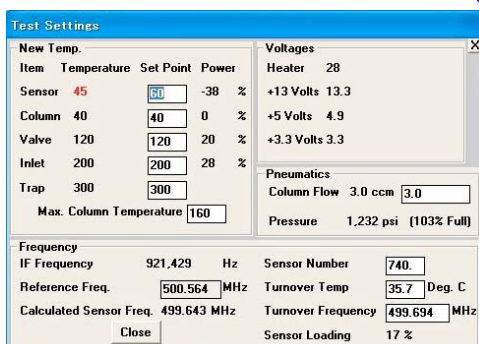
測定条件

SAWセンサー温度：60℃
 サンプル吸引時間：0.5秒（0.25ccに相当）
 カラム待機温度：40℃
 バルブ温度：120℃
 サンプル導入口温度：200℃
 カラム温度：40→140℃ / 10℃/秒
 測定時間：20秒
 トラップ点火前後待ち時間：前2秒、後1秒



実際にかかったトータルの作業時間：30分

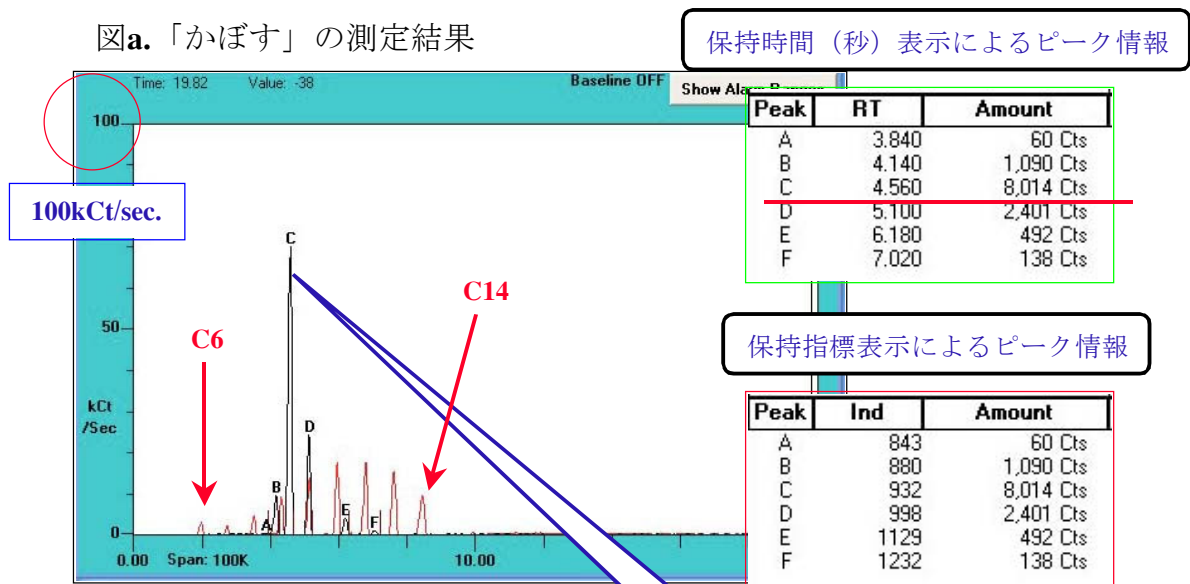
測定条件の設定画面



「かぼす」の測定 Page2

1. 図aはn-アルカンC6-C14のデータとの重ね書きで、右のピーク情報は、緑枠が保持時間表示、その下の赤枠がn-アルカン・データを利用した保持指標表示。
2. 図bのグレープフルーツのデータと比較すると、両者が共通の成分で構成されていることがわかる。
3. 最大の数値をしめした保持時間4.56秒（グレープフルーツでは4.54秒）は柑橘類の代表的な成分リモネンと思われる。
4. 「かぼす」の中で占めるリモネンと思われる成分の割合は、グレープフルーツのそれに比べて低いと思われる。なお、グレープフルーツのグラフは、リモネン以外の成分が小さい為、5倍にスケール変更して表示した。

図a. 「かぼす」の測定結果



図b. グレープフルーツの測定結果

