

松茸の香気成分の測定：

松茸の香りの主成分として、下記の3種類の物質が知られている。

- (1) 1-Octen-3-ol (別名マツタケアルコール)
- (2) trans-2-octen-1-ol
- (3) Cinnamic Acid Methyl Ester (けい皮酸メチル)

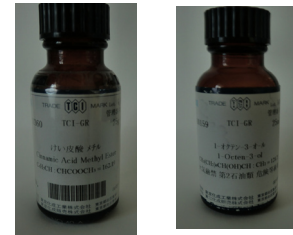
今回は、上記の内、(1)と(3)のスタンダードを測定した。zNoseの起動、校正(チューニングとよぶ)、測定、クリーニングに要した時間は、40分程度であった。



実施場所：Beehive

使用機種：zNose Model 4200 カラム DB-5

使用したスタンダード：(1) 1-Octen-3-ol (東京化成工業株式会社)
(3) Cinnamic Acid Methyl Ester (東京化成工業株式会社)

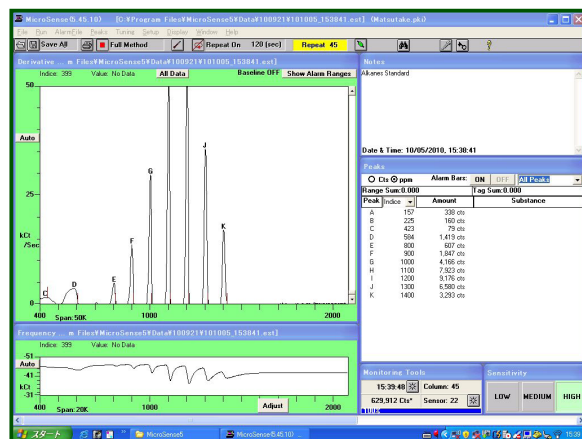


測定方法：

アルカン・スタンダードで校正(チューニング)を実施した後、それぞれのスタンダードを微量(数 μ l)バイアルに封入し、バイアル内のヘッドスペースガスを下記の条件で吸引・測定した。

測定条件は以下の通り：

- センサー温度：40℃
- カラム温度：40℃ (昇温：10℃/秒)
- バルブ温度：165℃
- 採取口温度：200℃
- トラップ温度：250℃
- サンプリング：0.5秒
- 最大保持時間：20秒
- 1回の測定所要時間：44.5秒
(測定開始から次の測定の準備終了まで)



アルカン校正(チューニング)

測定結果：

1-Octen-3-olのピークはKI-981、Cinnamic Acid Methyl EsterのピークはKI=1400に表示された。
(赤色のグラフは、アルカン・スタンダード)

