

3種類のむぎ焼酎の測定

作業日時：2003年10月20日（月曜日）
 測定環境：28℃/40%（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：焼酎3銘柄（吾空、無名不語、吉四六）
 測定方法

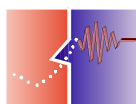
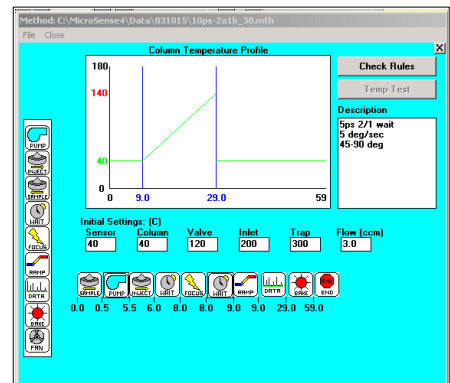
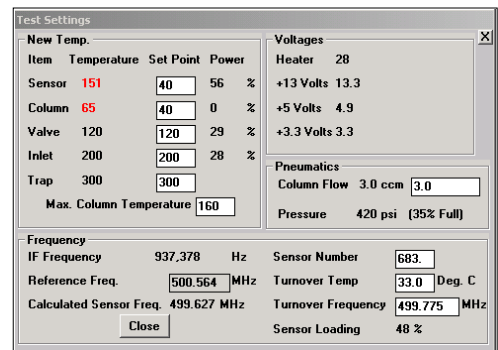
焼酎の瓶口にサンプリング針を差し入れ（写真参照）、
 5秒ヘッドスペースガスを採取して測定した。

測定条件

SAWセンサー温度：40℃
 サンプル吸引時間：5秒（2.5cc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℃ / 5℃/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

測定結果

- ①zNoseは3銘柄のむぎ焼酎を見分けることができた。
- ②3銘柄のむぎ焼酎の揮発ガスを構成する物質は共通するが、そのバランスが異なる。



3種類のむぎ焼酎の測定 Page2

1. 吾空 (喜多屋、25度)
2. 無名不語 (太田酒造、30度、5年貯蔵)
3. 吉四六 (二階堂酒造、25度)

