

zNoseで鮭の鮮度を測定

GC/SAW高速分析システムzNose™で新鮮な鮭と一日経過した鮭を以下の方法で測定しました。

測定方法

- ①鮭のヘッドスペースガスとの比較の為に、**n-アルカンC6-C14** 標準液で事前に測定を行いました。（下図を参照）
- ②鮭の肉**3グラム**を**40mL**セプタ付きバイアルに入れ、**30℃**で**10分間**放置した後、ヘッドスペースガスを採取しました。

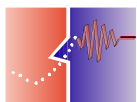
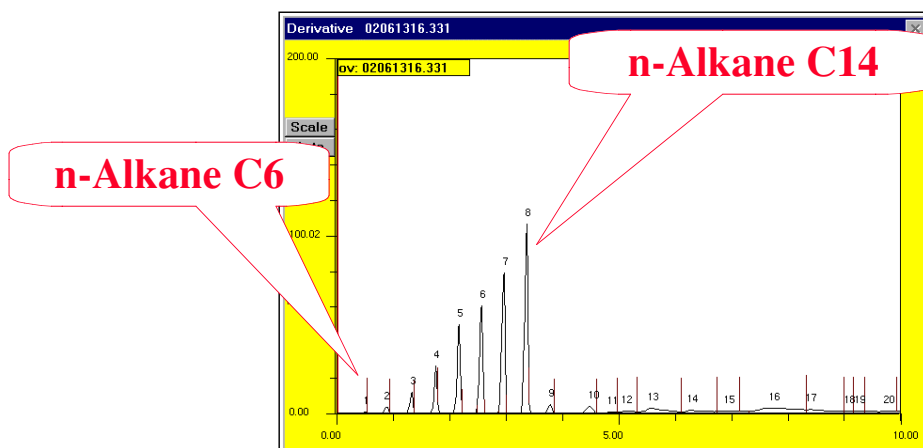
測定条件

- サンプル吸引時間：**20秒**
（ヘッドスペースガス**10cc**のサンプリング）
カラム温度：**40→180℃** 昇温**18℃/秒**
使用カラム：**DB5**
測定時間：**20秒**
測定回数：各サンプル**3回**繰り返し測定



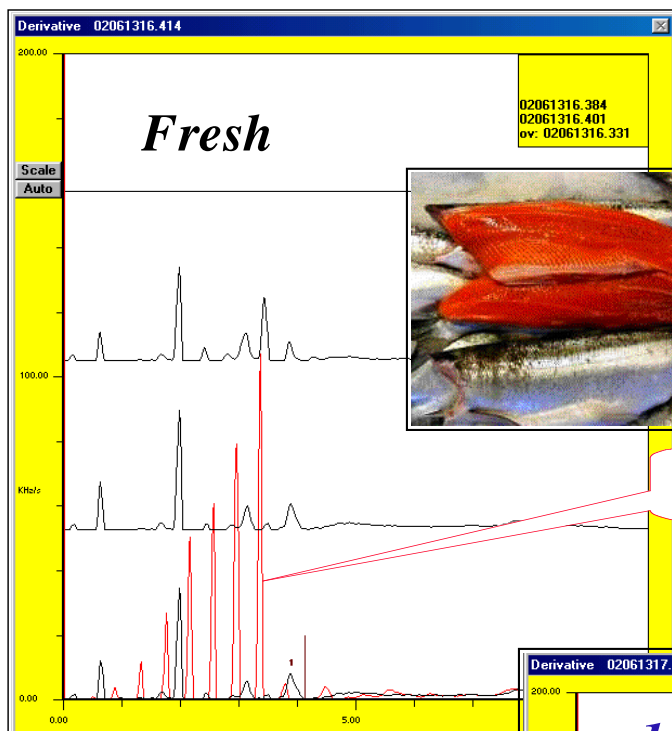
測定結果

新鮮な鮭と一日経過した鮭の揮発物質は著しく異なることが解り、zNose™は、鮭の鮮度の分析にも有効であることが実証されました。

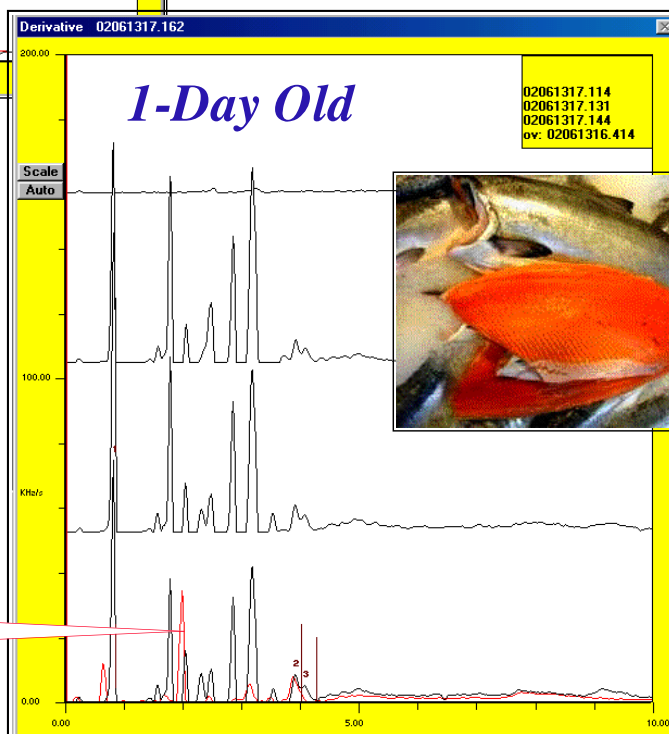


zNoseで鮭の鮮度を測定 Page2

『新鮮な鮭』 vs 『1日放置した鮭の鮮度比較』



赤色はn-Alkanes c6-c14



赤色は新鮮な鮭

