

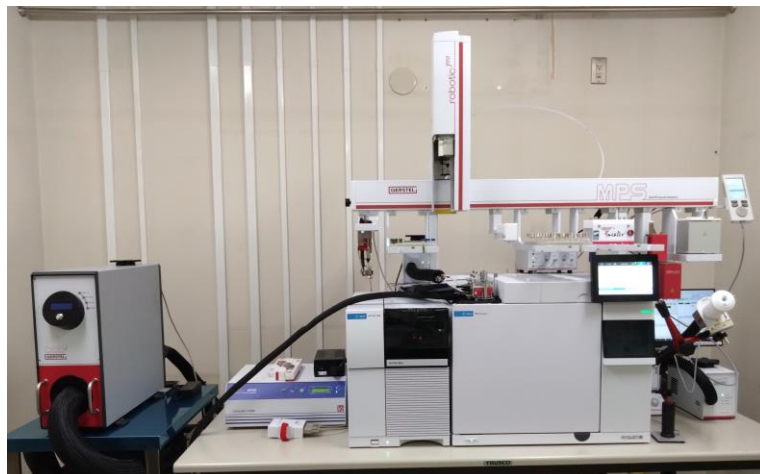
導入年度	令和4年度	設備名	フレーバー評価システム		
メーカー	アジレント・テクノロジー(株) ゲステル(株)	型式	8890/5977C MPS robotic pro	設置室	いしかわ次世代産業創造 支援センター食品分析室1

令和4年度地方創生推進交付金

《 概要 》

食品や包装材などの香気成分や異臭成分を特定する装置です。ファイバー吸着、液中の溶存成分の濃縮、窒素通気濃縮など、試料に合わせた前処理が可能です。

《 装置外観 》



《 仕様 》

- ・成分捕集法：固相マイクロ抽出法、スターバー抽出法、ダイナミックヘッドスペース法など
- ・カラム：DB-WAX UI 30m×0.25mm×0.25μm など
- ・検出方法：質量分析計(EI法)、匂い嗅ぎ装置、水素炎イオン化検出器

《 用途例 》

香気成分の把握



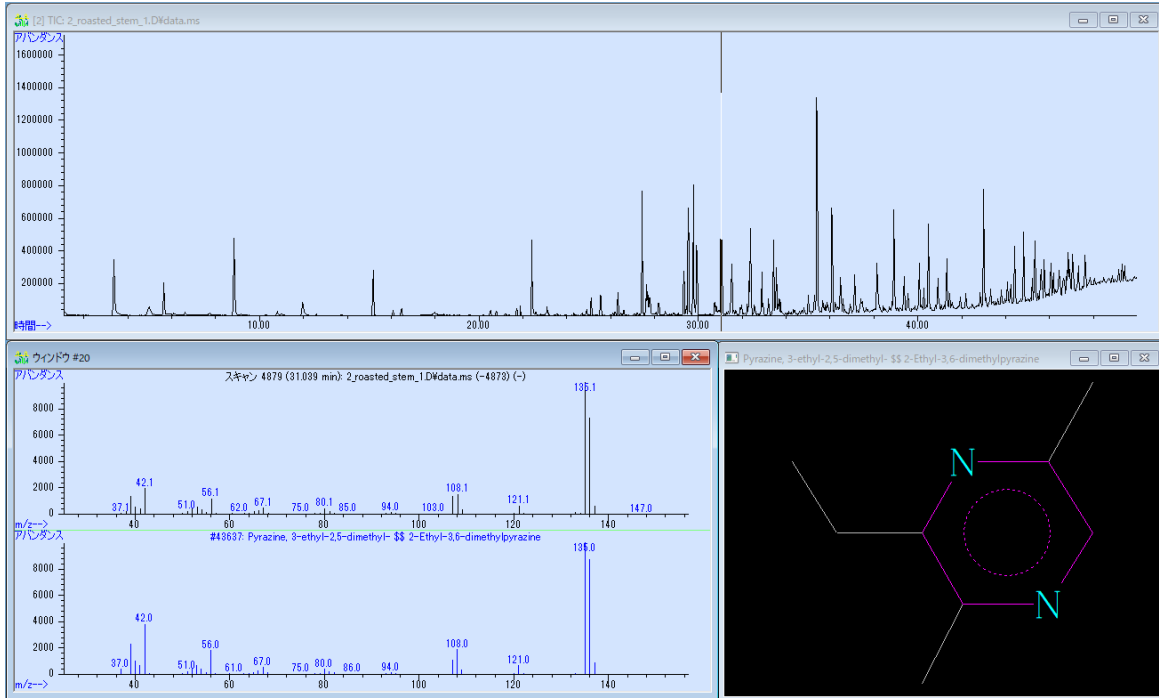
例) 県特産食品、試作品等の香気成分の評価

異臭の原因調査



例) 食品、包装糖の異臭成分の評価

・棒茶の香気成分分析データ



・清酒の香気成分分析データ

