

導入年度	H 2 2 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	型式	Agilent 7890A	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

科学技術振興機構（JST）「地域産学官共同研究拠点整備事業」

### 《 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、窒素通気濃縮、液中の溶存成分の濃縮など、試料に合わせた前処理が可能です。

### 《 設備外観 》



### 《 仕 様 》

#### ■ 注入方法

- ・ 加熱脱着法、固相マイクロ抽出法、ヘッドスペース法、液体注入法

#### ■ カラム

- ・ DB-WAX 60m × 0.25mm × 0.25μm

#### ■ 検出方法

- ・ 質量分析計 (EI 法)
- ・ 匂い嗅ぎ装置
- ・ 炎光光度検出器 (FPD)

### 《 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評価



#### 異臭クレームの原因調査



例) 食品、包装等の異臭成分評価