

オリーブオイルの異臭成分分析

GC/MSによる製品比較で原因となるにおい成分を特定

測定法 : GC/MS

製品分野 : 食品

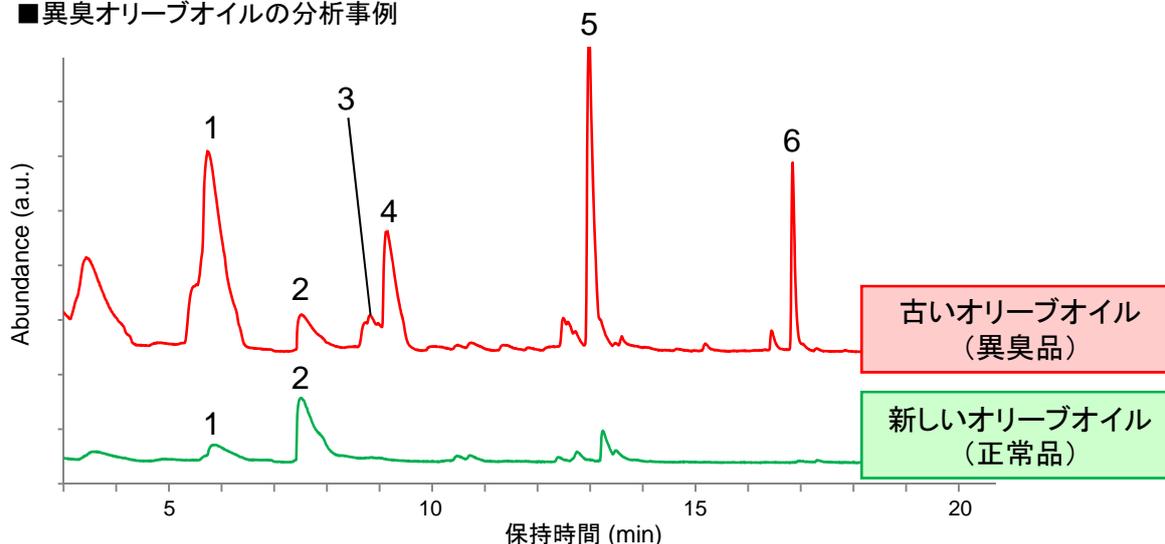
分析目的 : 製品調査・組成評価・同定

概要

食品から異臭が発生した場合、その原因となる成分を特定することが重要です。様々なにおい成分を含んでいる食品では、微量成分が全体のおいに対して大きく寄与している場合や、成分量のバランスによって、においが大きく異なることがあります。そのため、異臭品と正常品を比較することで候補となる成分を絞り込む必要があります。ここではGC/MSを用いて新しいオリーブオイルと古いオリーブオイルを比較し、異臭の原因となるにおい成分を分析した事例を紹介します。

データ

■異臭オリーブオイルの分析事例



成分	におい	構造式
1 Hexanal	魚臭、アルデヒド臭	<chem>CCCCC=O</chem>
2 2-Hexenal	グリーン、アーモンド ※	<chem>CCC=CC=O</chem>
3 1-Nonene	ガソリン臭	<chem>CCCCCCC=C</chem>
4 Heptanal	魚臭、芝生臭	<chem>CCCCCC=O</chem>
5 Octanal	腐敗した脂肪臭、果実臭	<chem>CCCCCCC=O</chem>
6 Nonanal	脂肪臭、石鹼臭	<chem>CCCCCCCC=O</chem>

※ オリーブオイルに特徴的なにおい成分

異臭品から油脂の分解によって生成したと考えられるにおい成分を検出しました

分析サービスで、あなたの研究開発を強力サポート！

一般財団法人
MIST 材料科学技術振興財団

TEL : 03-3749-2525 E-mail : info@mst.or.jp

URL : <http://www.mst.or.jp/>