

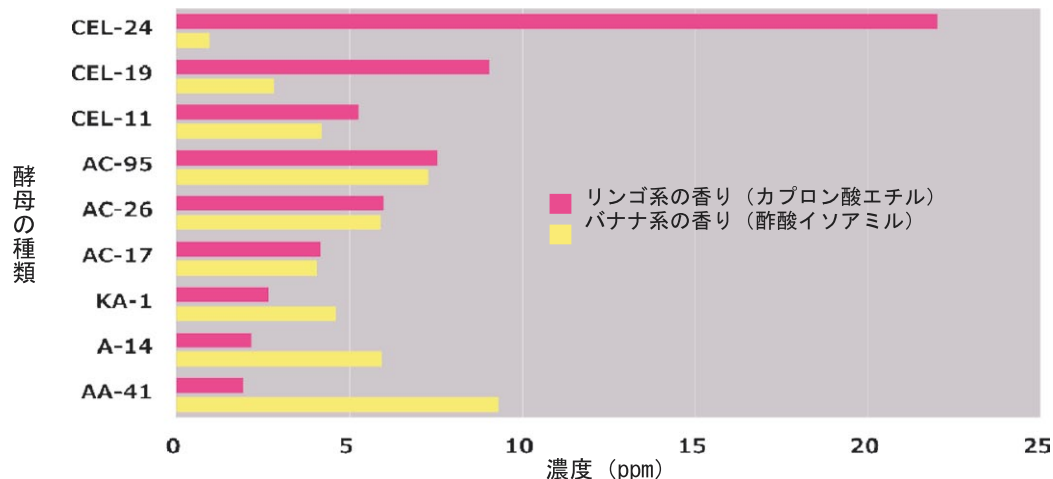
食品に含まれる多種多様な揮発成分の定性と定量に用いる装置です。質量分析機能はありませんので、標準品の保持時間と面積値を基準にして分析を行います。

これらの成分の定性、定量には通常 FID 検出器によるガスクロマトグラフを用い、試料の導入は加熱により生じる揮発成分のみを気体状態で注入するヘッドスペース法を用いるのが一般的です。



使用例（高知県産清酒の香気成分分析）

清酒の香り成分は、使用する酵母によってバランスが違います。



機器の仕様

- メーカー Agilent Technologies
- 型式 ガスクロマトグラフ装置 7890B ガスクロマトグラフ
ヘッドスペースサンプラ装置 7697HSS システム
- スペック FID 搭載
カラムオープン温度範囲 室温 + 4~450℃
オートサンプラ 1度に 111 本のバイアルをセット可能
- 特徴 リテンションタイムロッキング機能搭載
電子式ガス制御におけるリアルタイム大気圧・温度の自動補正機能搭載
FID の検出限界濃度 : 1.4pg C/sec
ダイナミックレンジ : 10⁷

▶ お問い合わせは食品開発課（088-846-1652）まで