

SBSE/SA-SBSE による香気/異臭成分の分析 その2

- 白ワイン中の極微量成分への応用 -

キーワード

SA-SBSE、SBSE、香気/異臭成分、親水性/極性成分、白ワイン、ターゲット分析

1. はじめに

GERSTEL AppNote AN-03/2022『SBSE/SA-SBSE による香気/異臭成分の分析 その1』では、SBSE/SA-SBSEの原理と特長、香気/異臭成分の回収率/抽出率/検出について、SPME/SPME Arrowとの比較と共に紹介しました[1]。そこでは、モデル香気/異臭成分を添加した水試料による検討に加えて、ほうじ茶を試料とした網羅分析(ノンターゲット分析)における香気成分の比較についても報告しました。

閾値濃度が極めて低い(～ng/L)特徴的な香気成分、及び異臭成分の分析では、試料からの効率的な抽出に加えて、夾雑成分の影響を低減するため、高い選択性が求められる場合があります。続報となる本報告では、SBSE/SA-SBSEによる特徴香気/異臭成分のターゲット分析として、白ワイン中の① 2-アルキル-3-メトキシピラジン類、② 2-アミノアセトフェノン、③ 多官能性チオール類への応用を紹介します。

詳細については、GERSTELバーチャル匂い分析ラボにユーザー登録の上、アプリケーションノート AN-J01/2023 をご覧ください。

GERSTEL

MAKING LABS WORK

バーチャル匂い分析ラボ

