

レトロネーザルアロマなどの 風味を数値化できます

初回キャンペーン実施中*1！

*1) SIFT-MS分析を初めて利用する事業者の方が対象で1事業者1回限りとなります。



こんなお悩みありませんか？

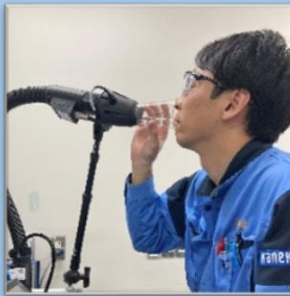
- ☒ **官能評価**の結果と香気成分量との**相関**をみたい。
- ☒ 香りはするが GC/MS では検出されない…そんな**微量の香気成分**を調べたい。
- ☒ 食べ物を**口に含んだとき**や蓋を開けた**瞬間**の香りを調べたい。



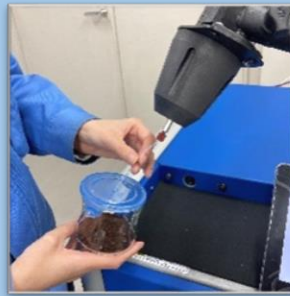
マルチ反応リアルタイム質量分析計(SIFT-MS)なら

微量な香気成分を「ppb オーダーで」定量することができ、
持参いただいた試料を「その場で」「手軽に」測定することができます。

測定例



呼気



食品や飲料そのもの



サンプリングバッグに捕集したガス

キャンペーン内容・期間

SIFT-MS 分析 通常価格¥200,000～ →キャンペーン価格¥98,000～

条件検討、測定・解析、データ提供をセットにしたお得なプラン

- ・試料 3 点、同一 3 成分を定量し、取得データは Excel でご提供します。
- ・立ち会い分析*2も可能です。

期間:2024 年 7 月 1 日から 2024 年 9 月 30 日*3まで

*2) 上記内容の測定と解析で 3 時間程度です。

*3) 以下の HP お問い合わせフォームより、9 月 30 日中に申し込んだものまでが対象です。



ご依頼までの流れ

まずは
ご連絡ください

Q KTR SIFT-MS

営業担当がヒアリング・
エンジニアが
測定法をご提案

日程調整後
立ち会い分析



HP

株式会社カネカテクノリサーチ

資料請求・お問い合わせはTELまたは HP から

本社/06-6226-4350 東京営業所/03-5297-5201 名古屋営業所/052-959-5766

URL <https://www.ktr.co.jp>

コーヒーのリアルタイム香気分析 (SIFT-MS)

マルチ反応リアルタイム質量分析計 (SIFT-MS) は食品や飲料を口に入れる前に鼻で感じる香り (オルソネーザルアロマ) やそれらを口に含み、嚥下した際に鼻から抜ける香り (レトロネーザルアロマ) をリアルタイムに ppb オーダーで定量することができます。本資料ではコーヒーのオルソネーザルアロマとレトロネーザルアロマを SIFT-MS を用いて評価した事例を紹介します。

【分析試料】

市販のドリップコーヒー

【分析装置】

SIFT-MS : Syft 社製

【分析結果】

SIFT-MS を用いてコーヒーのオルソネーザルアロマとレトロネーザルアロマを測定しました。コーヒーの代表的な香気成分のうち、Phenol と Pyridine を定量した結果を図 1 および 2 に示します。オルソネーザルアロマ分析ではドリップ直後から、Phenol と Pyridine が香り立つ様子を捉えることができました。ドリップ開始から約 100 秒間の各成分の平均濃度は Phenol が 62ppb であり、Pyridine が 152ppb でした。レトロネーザルアロマ分析では、いずれの成分も嚥下直後に最も高い値を示し、嚥下直後の呼気の平均濃度は Phenol が 1.7ppb であり、Pyridine が 7.7ppb でした。また、嚥下後約 150 秒間で各成分の濃度は減衰するものの、香りの余韻を捉えることができました。

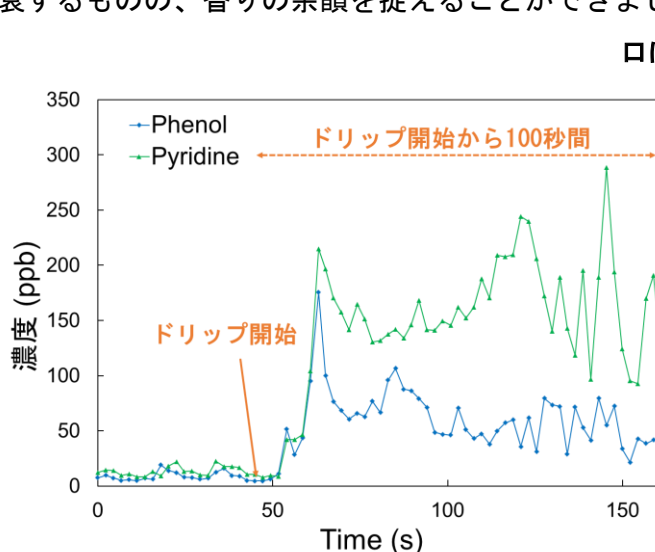


図1 コーヒードリップ時のオルソネーザルアロマ

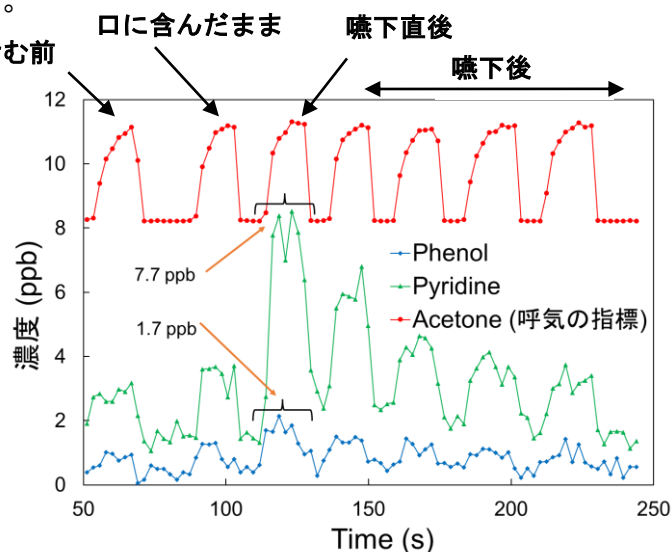


図2 ドリップコーヒーのレトロネーザルアロマ

【まとめ】

SIFT-MS を用いたリアルタイム分析では、コーヒーなどの嗜好品からの香り立ちや飲んだ後の余韻に関わる成分を捉えることができます。また、香気成分の ppb オーダーでの定量が可能です。