

ガスクロ質量分析法による米の異臭成分の分析 — 米脂質の劣化と関連した解析 —

技術の特徴

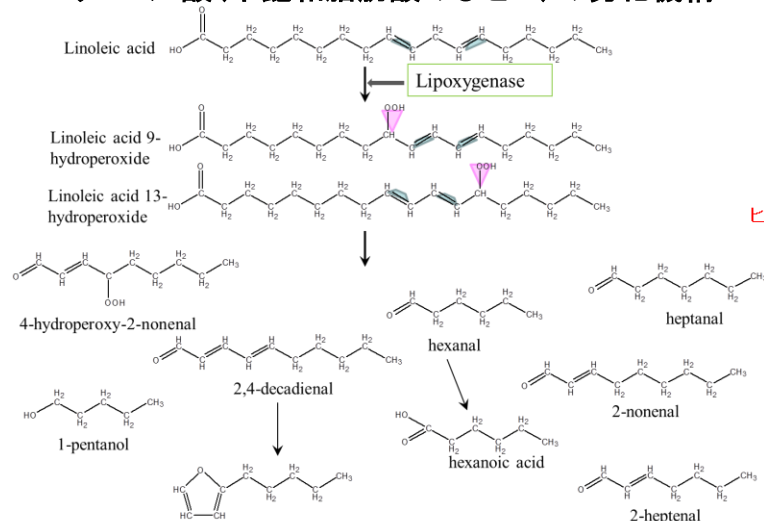
動的ヘッドスペース熱脱着—ガスクロマト
グラフィー質量分析法(DHS-TD-GC/MS法)

で、米の微量香気成分を解析する

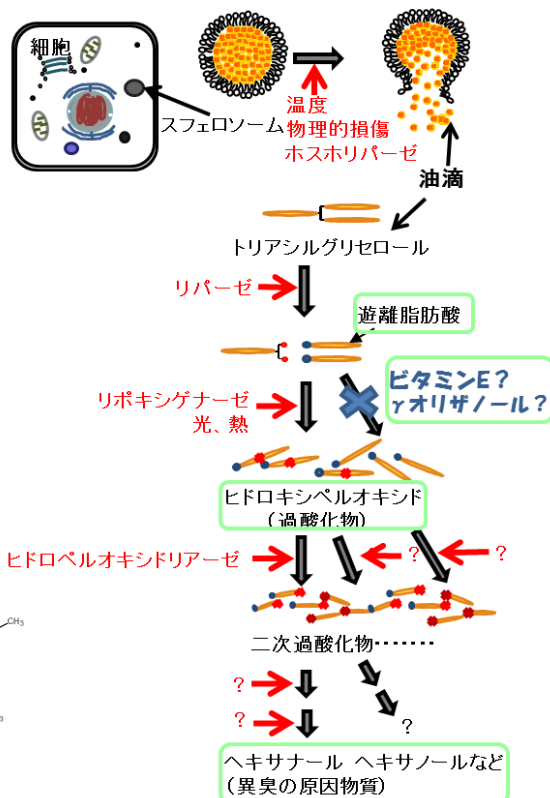
- ・試料の前処理が不要
- ・少量の米粒(5-10粒)で分析できる
- ・多種類の脂質劣化成分を解析できる

研究の内容

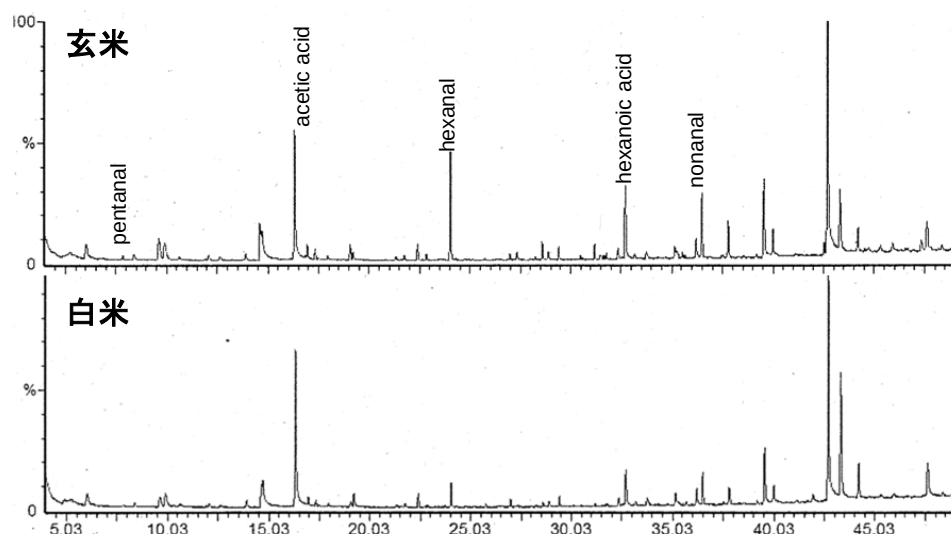
リノール酸(不飽和脂肪酸のひとつ)の劣化機構



米の脂質劣化の模式図



DSH-TD-GC/MS法による異臭成分の分析



今後の展開

- ・貯蔵中の異臭成分の変動解析
- ・他の穀類への応用