

巨峰の香味寄与成分を発見!!



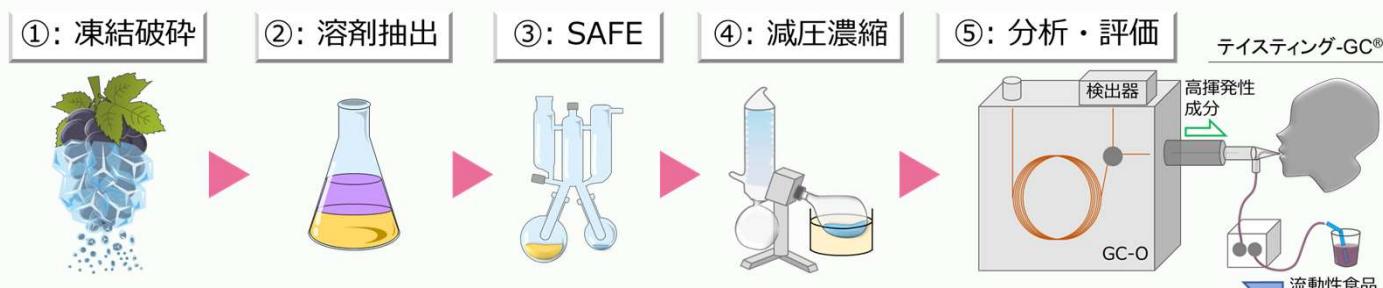
日本の食用ブドウの中で最も栽培されている‘巨峰’は、非常に香り高く、豊かな甘みと酸味のバランスが人気の品種です。その芳醇な巨峰の香味に寄与する成分を当社独自の複合香味評価技術であるテイスティング-GC®で探索しました。



前処理と評価方法

新鮮な巨峰を液体窒素で凍結破碎後に溶剤抽出後にSAFEで蒸留してアロマを得ました。それをGC-MS分析やGC-O、テイスティング-GC®にて分析・評価しました。

テイスティング-GC®とは、揮発性成分の香味と食品の複合香味との相互作用を評価する当社独自の評価技術です。（特許第6788204号）

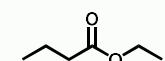


テイスティング-GC®を用いて、複数の香味寄与成分を同定・推定

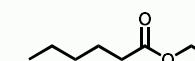
※成分を一部抜粋



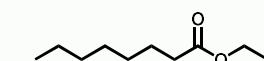
フルーティ



ethyl butyrate

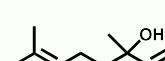


ethyl hexanoate

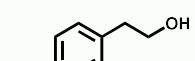


ethyl octanoate

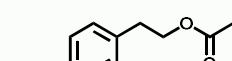
フローラル



linalool

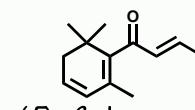


phenylethyl alcohol

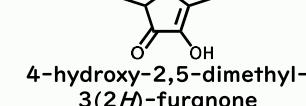


phenylethyl acetate

スイート

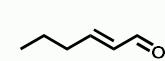


(E)- β -damascenone

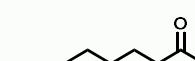


4-hydroxy-2,5-dimethyl-3(2H)-furanone

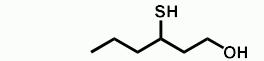
グリーン



(E)-2-hexenal



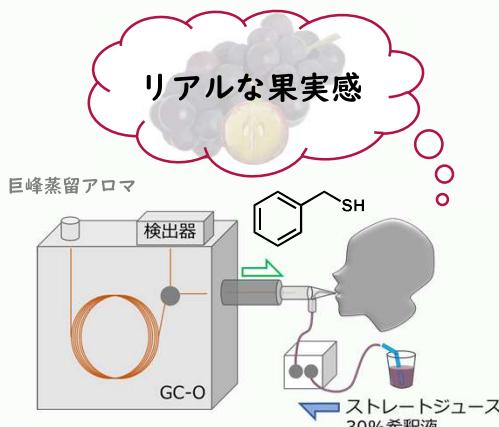
hexanoic acid



3-mercaptopentanol



Benzyl mercaptan (BM) が巨峰のリアルな果実感を増強



専門家10名による官能評価においても有意な効果

