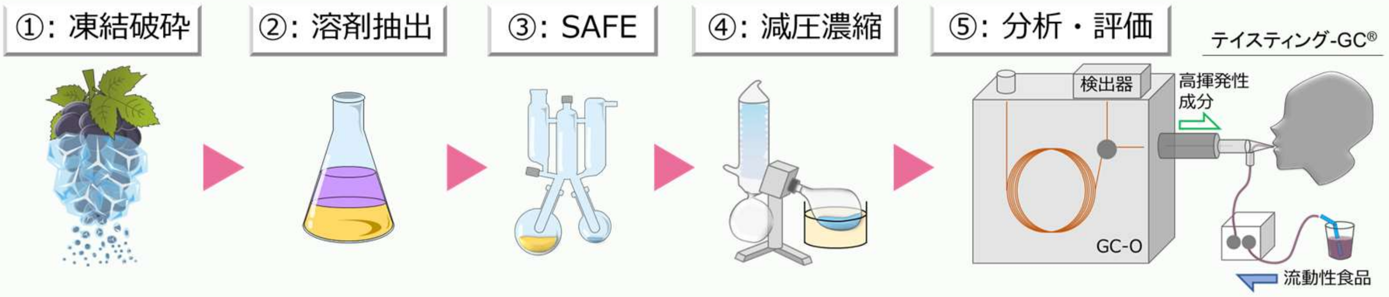
巨峰の香味寄与成分を発見!!

SODA AROMATIC

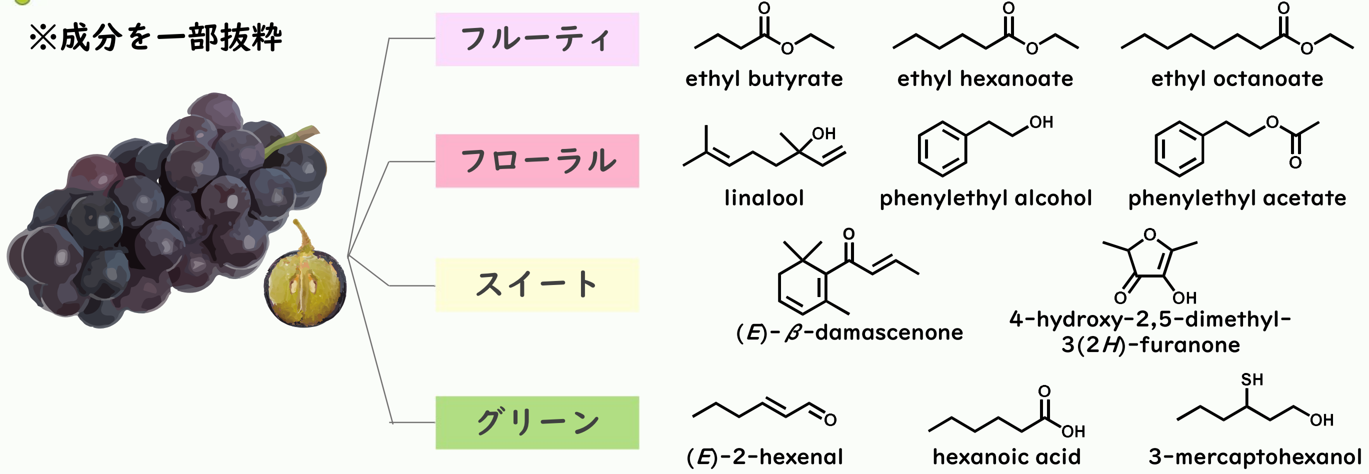
日本の食用ブドウの中で最も栽培されている '巨峰' は、非常に香り高く、豊かな甘みと酸味のバランスが人気の品種です。その**芳醇な巨峰の香味に寄与する成分**を当社独自の複合香味評価技術であるテイスティング-GC®で探索しました。

前処理と評価方法

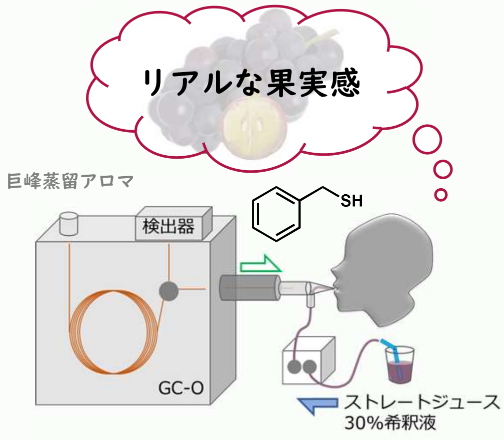
新鮮な巨峰を液体窒素で凍結破砕後に溶剤抽出後にSAFEで蒸留してアロマを得ました。
それをGC-MS分析やGC-O、テイスティング-GC®にて分析・評価しました。
テイスティング-GC®とは、**揮発性成分の香味と食品の複合香味との相互作用を評価**する当社独自の評価技術です。（特許第6788204号）



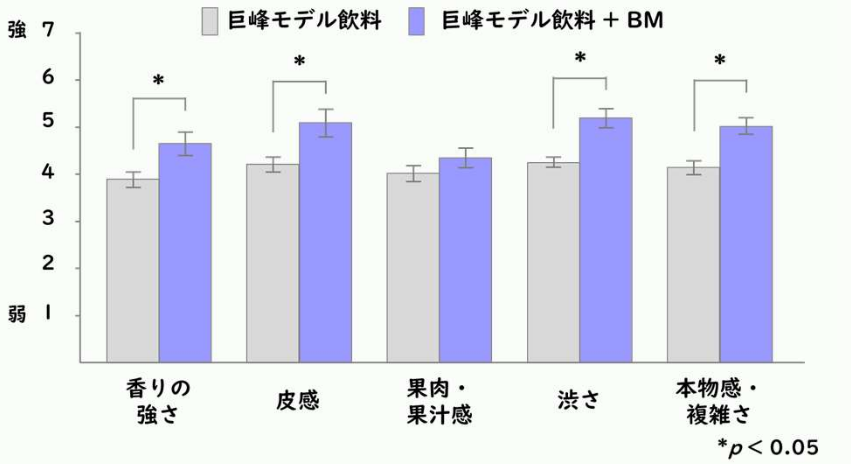
テイスティング-GC®を用いて、複数の香味寄与成分を同定・推定



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



*$p < 0.05$

© 2022 Soda Aromatic Co.,Ltd.