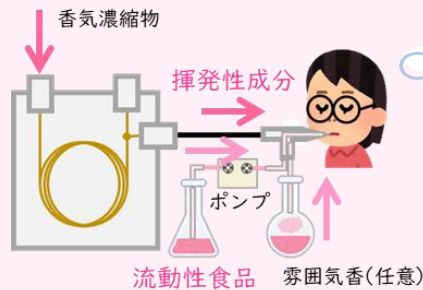


毎年夏になると、魅力的な香りを漂わせる白桃。食べると、そのとろける果肉、たっぷりジューシーな果汁で私たちを楽しませてくれます。そんな日本人に広く親しまれているフルーツのひとつである白桃について、その香味に寄与する成分を当社独自の複合的な香味を評価する技術であるテイスティング-GC®を用いて探索しました。

○ 前処理と評価方法

川中島白桃をミキサーにてペースト状にしたものを溶剤抽出し、そこで得られた抽出液をSAFEに供し、香氣濃縮物を得ました。それをGC-MS分析やGC-O、テイスティング-GC®※にて分析・評価を行いました。

※テイスティング-GC®とは



果肉感が上がった??

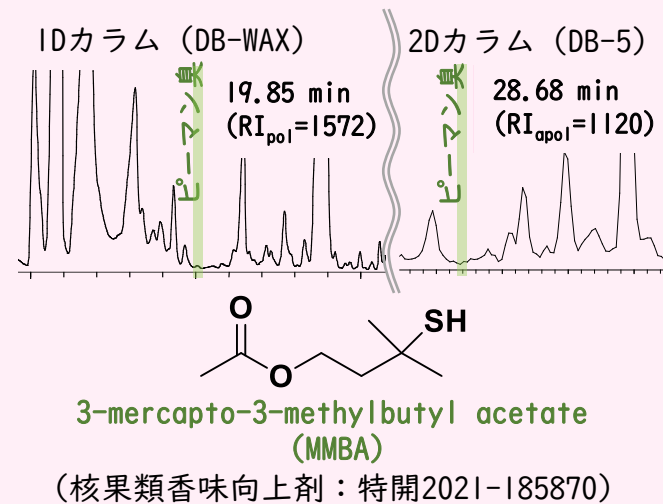
揮発性の香氣成分と流動性食品中の香味とを合わせた**複合的な香味**を評価する当社独自の評価技術です。
(特許第6788204号)

○ 白桃の香味に寄与する複数成分を同定および推定（一部抜粋）

No.	化合物名	GC-O		テイスティング-GC®	
		FD値	香氣特性	FD値	香味特性
1	γ -dodecalactone	16384	ファッティ	4096	クリーミー
2	<i>trans</i> -4,5-epoxy-(<i>E</i>)-2-decenal	16384	メタリック	4096	果汁感
3	δ -octalactone	16384	ココナッツ様	256	果肉感
4	(<i>E</i>)- β -damascenone	16384	プルーン	16	果汁感
5	γ -decalactone	4096	ピーチ様	4096	果肉感
6	linalool	4096	柑橘様	64	果汁感
7	3-mercaptopentyl acetate	64	熱帯果実様	4096	果肉感
8	unknown	64	ピーマン様	64	果汁感
9	jasmine lactone	16	ファッティ	256	クリーミー
10	δ -decalactone	16	ミルキー	16	クリーミー

○ unknownについて

・ID/2D切替GC-MSによる詳細分析



・MMBAに果汁感などの増強効果を確認

