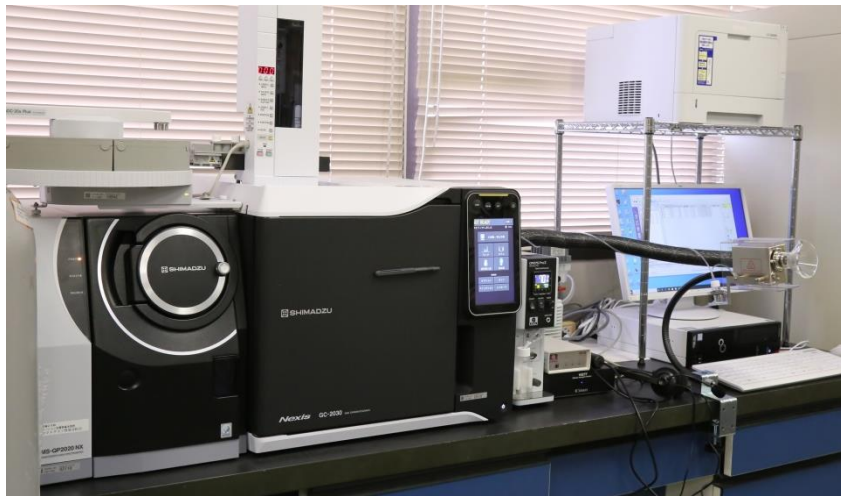


ガスクロマトグラフ質量分析計

【(株)島津製作所製 GCMS-QP2020NX】 令和2年12月導入



- 揮発性成分の定性および定量分析が可能です。
- 食品に含まれる香気成分の香りを嗅ぎながら定性分析が可能です。
- 香気成分の香りの特徴、化学構造、閾値等の情報検索ができます。

仕様

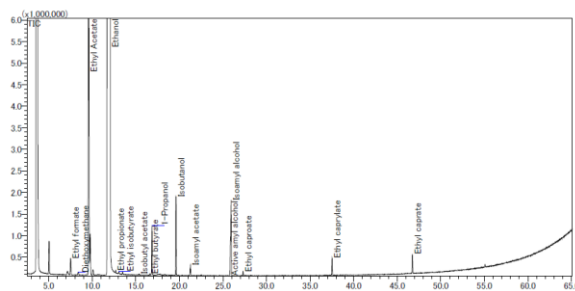
イオン化モード	EIイオン化
質量測定範囲	1.5~1090
EI感度	オクタフルナフタレン10fg以下
GC最大カラム流量	15mL/min
GCオープン設定範囲	室温+2~450°C
GC注入口	スプリット・スプリットレス注入口
キャリアガス	ヘリウム
オートインジェクタ	AOC-20S
におい嗅ぎシステム	OP275 Pro II (GLサイエンス製)
香気成分データベース	AroChemBassスタンドアローン (アルファモス製)

使用方法

	項目
委託試験	ガス、液体クロマトグラフ分析
設備使用	-

* 料金は別途料金表をご確認ください。

【ウイスキーの香気成分分析】



保持時間 (分)

ウイスキー香気成分のトータルイオンクロマトグラム

【GC-MS分析条件 (SCAN)】

HS	TurboMatrix HS				
GC-MS	GCMS-QP2010 Ultra				
カラム	DB-WAX (長さ60 m, 0.25 mm I.D., df=0.5 μm)				
[HS]	[GC]	[MS]			
注入時間	0:05 分	カラムオープン	40 °C (5 分) → (3 °C/分) → 240 °C (5 分)	インターフェース	230 °C
オープン温度	40 °C	炉温温度	200 °C	イオン源	200 °C
ニードル温度	100 °C	注入モード	スプリット	検出モード	Scan
トランスファ温度	150 °C	キャリアガス	He	質量範囲	m/z 29-400
サンプルシャーカ	:ON	制御モード	圧力 (150 kPa)	イベント時間	:0.3 秒
加圧時間	:1 分			エミッション電流	50 μA (標準)
引き上げ時間	:0 分				
保溫時間	:30 分				
HSキャリアガス圧力	:200 kPa				

担当部署：食品醸造技術部

山形県工業技術センター

令和3年5月