

におい識別装置による におい・香りの評価

これからのために TRY TO CHANGE



●➡【におい識別装置とは】

におい識別装置(島津製作所・FF-2020)は、においの質(種類)に対する応答が異なる10個の金属半導体センサを備えており、様々なにおいの強度や質について、人間の嗅覚に似た評価を可能としています。

複数のにおい成分が混じり合った「複合臭」であっても、そのまま評価することができ、においを個々のセンサの応答により数値化できることから、特に複数のにおいの比較に適しています。

さらに、市販の基準ガスを合わせて測定することにより、においの質を系統別に表現することも可能となります。



《におい識別装置》

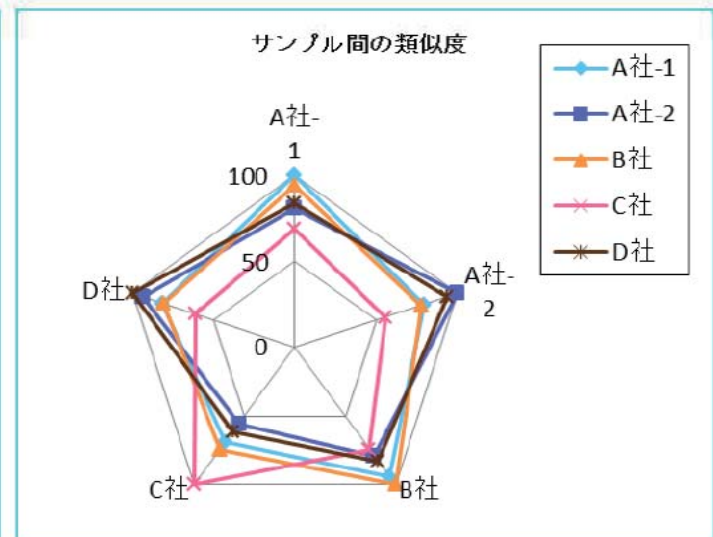
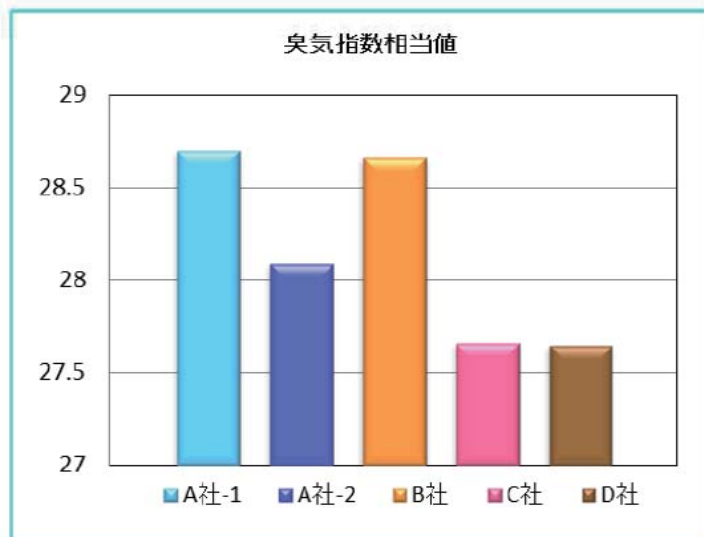
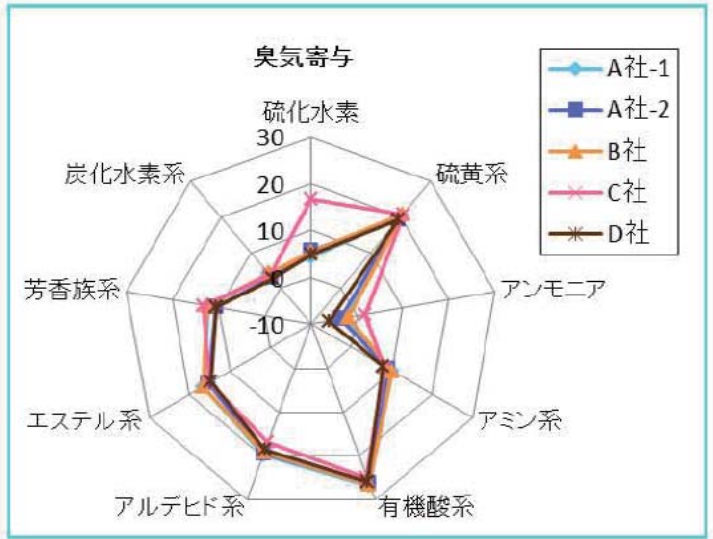
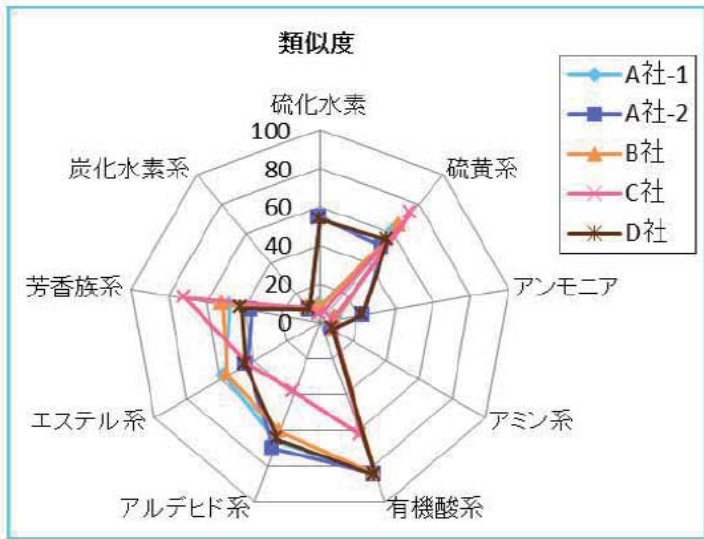
●➡【測定例】

市販の缶コーヒー(ブラック5種)について、におい識別装置による測定を行いました。

メーカー	コーヒー情報
A社-1	香料あり
A社-2	無香料
B社	香料あり
C社	香料あり
D社	無香料



【測定結果】



今回におい識別装置を用いることで、各メーカーによって同じブラックコーヒーでもそれぞれにおいの強度や質で異なる特徴が確認できました。

また、サンプル間の類似度測定により、C社のコーヒーが特徴的であることがわかりました。



まずはお気軽にお電話をください!

◎TTC 一般財団法人 東海技術センター
〒465-0021 名古屋市名東区猪子石2-710
Tel 052-771-5161 Fax 052-771-5164

<http://www.ttc-web.com>

[担当:品質評価事業部 ほうせん 宝泉・松浦・伊神・松井]