

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》

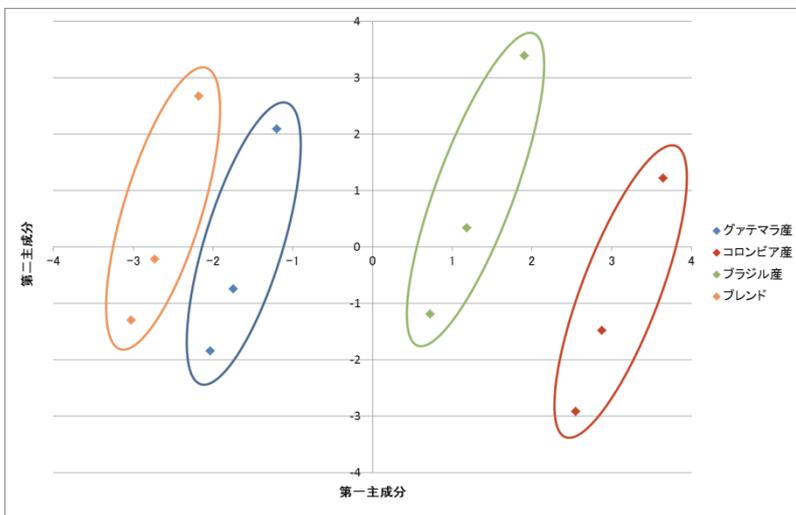


●➡【測定例：コーヒー豆のにおいの識別（主成分分析）】

産地の異なる3種類のコーヒー豆と、それらと同じ産地の豆を原料とするブレンド品について、におい識別装置による測定を行いました。

- ・グアテマラ産
- ・コロンビア産
- ・ブラジル産
- ・ブレンド

※各3回測定



それぞれの試料に対する10個のセンサの出力値について、統計的手法の一つである主成分分析を行ったところ、ブレンド品においては、グアテマラ産コーヒー豆のにおいに近いという結果が得られました。



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]