

# 清酒香気成分の貯蔵による変化の解析



ガスクロマトグラフ質量分析計(GC/MS)を用いて、清酒の特徴的な香り成分であるカプロン酸エチルと酢酸イソアミルの定量分析ができます。

## 1. 試料および方法

10°Cにて2か月間および4か月間貯蔵した純米生酒を試料としました。「国税庁所定分析法 3 清酒 3-18 香気成分」に準拠し、ガスクロマトグラフ質量分析計を用いてカプロン酸エチルおよび酢酸イソアミルの定量分析を行いました。

## 2. 結果

カプロン酸エチル(リンゴ様の香り)と酢酸イソアミル(バナナ様の香り)は、吟醸香の主成分として消費者に好まれています。生酒はフレッシュな味わいが特徴ですが、貯蔵の過程で香味が変化しやすいため、その変化を把握することが重要です。今回分析した純米生酒では、10°C貯蔵、2か月から4か月の間に、吟醸香の濃度は減少せずに維持されていました(図1および2)。

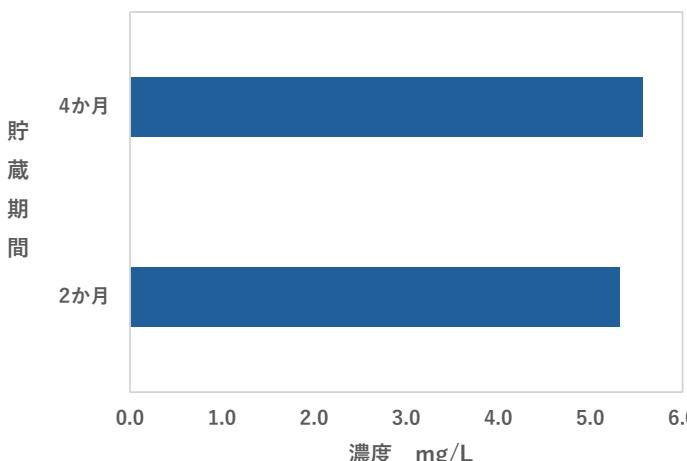


図1 カプロン酸エチルの貯蔵による変化

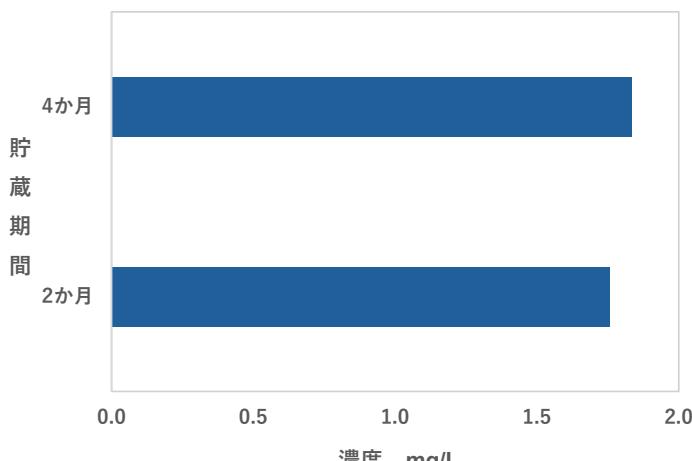


図2 酢酸イソアミルの貯蔵による変化

## 3. ご利用料金例

※ あくまで参考価格です。試験内容によって料金は変わりますことをご了承下さい。  
ご不明な点等ありましたらお問い合わせください。

2025年12月25日時点

試験項目	項目コード	単価 (税込み)	中小企業 一般企業	点数	小計 (税込み)	中小企業 一般企業
ガスクロマトグラフ質量分析計によるもの (定量分析) [1試料1成分につき]	T629211	¥16,330 ¥30,530	1		¥16,330 ¥30,530	
ガスクロマトグラフ質量分析計によるもの (定量分析 同一試験における試料追加) [1試料につき]	T629213	¥6,220 ¥12,440	1		¥6,220 ¥12,440	
ガスクロマトグラフ質量分析計によるもの (定量分析 同一試料で対象化合物1種追加) [1成分につき]	T629212	¥2,350 ¥4,700	2		¥4,700 ¥9,400	
合計			中小企業		¥27,250	
			一般企業		¥52,370	