

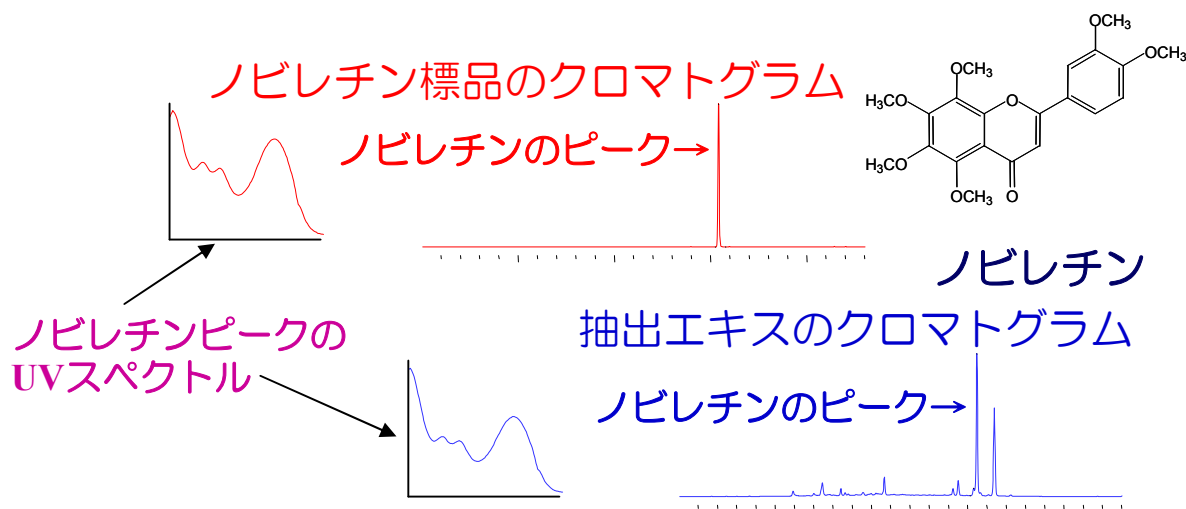
果汁中のノビレチン分析

背景

(株)名護パイナップルワイナリー社では、シイクワシャー果汁原料を仕入れるにあたり、品質管理ためノビレチン含量を指標とした評価技術が必要でした。そのためにノビレチンの分析技術を習得したいとの要望がありました。

内容

工業技術センターにおいて、従来、依頼試験で行っている分析法をベースとして研修を行いました。前処理を行った原料を高速液体クロマトグラフ装置で分析し、ノビレチン標品のピークと比較することにより濃度を測定しました。



成果

原料ロットごとに仕入れ前の分析を行い、仕入れる原料の品質管理に活用されました。