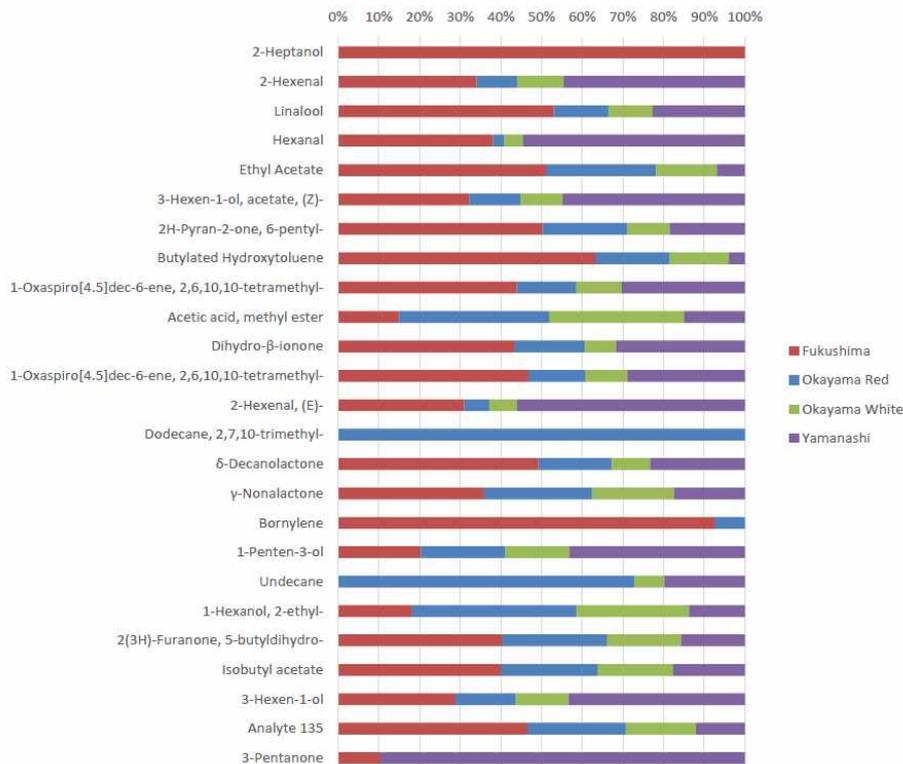


令和元年 1 月 6 日

## 福島県の桃の香気成分の特徴を把握することに成功！

食農学類の吉永准教授および高田准教授らを中心とする研究グループが最新の分析機器である Pegasus BT GC-TOFMS [ベンチトップタイプ飛行時間型質量分析装置](LECO ジャパン製)を用いて、福島県産の桃(品種:あかつき)の香気成分の特徴を把握することに成功しました。その結果、福島県産の桃は、他県の桃と比べ、桃に特徴的な香気成分であるラクトン類を多く含むことが判明しました。

【概要】LECO ジャパンの Pegasus BT GC-TOFMS [ベンチトップタイプ飛行時間型質量分析装置]は、食品中の香気成分を高感度かつ網羅的に分析できる最新の分析機器です。この Pegasus BT GC-TOFMS を用いて、吉永准教授らは福島県産の桃(あかつき)の香気成分を分析しました。その結果、福島県産の桃は、他県の桃と比べ、桃に特徴的な香気成分であるラクトン類(  $\gamma$ -Decanolactone、 $\gamma$ -Nonalactone )を多く含むことを発見しました。同研究グループは、福島県の農産物や日本酒の美味しさに寄与する成分を解明するため、引き続き研究を進めていく予定です。



(お問い合わせ先)

食農学類准教授 吉永 和明

電話：024-503-4984

メール：kyoshinaga@agri.fukushima-u.ac.jp