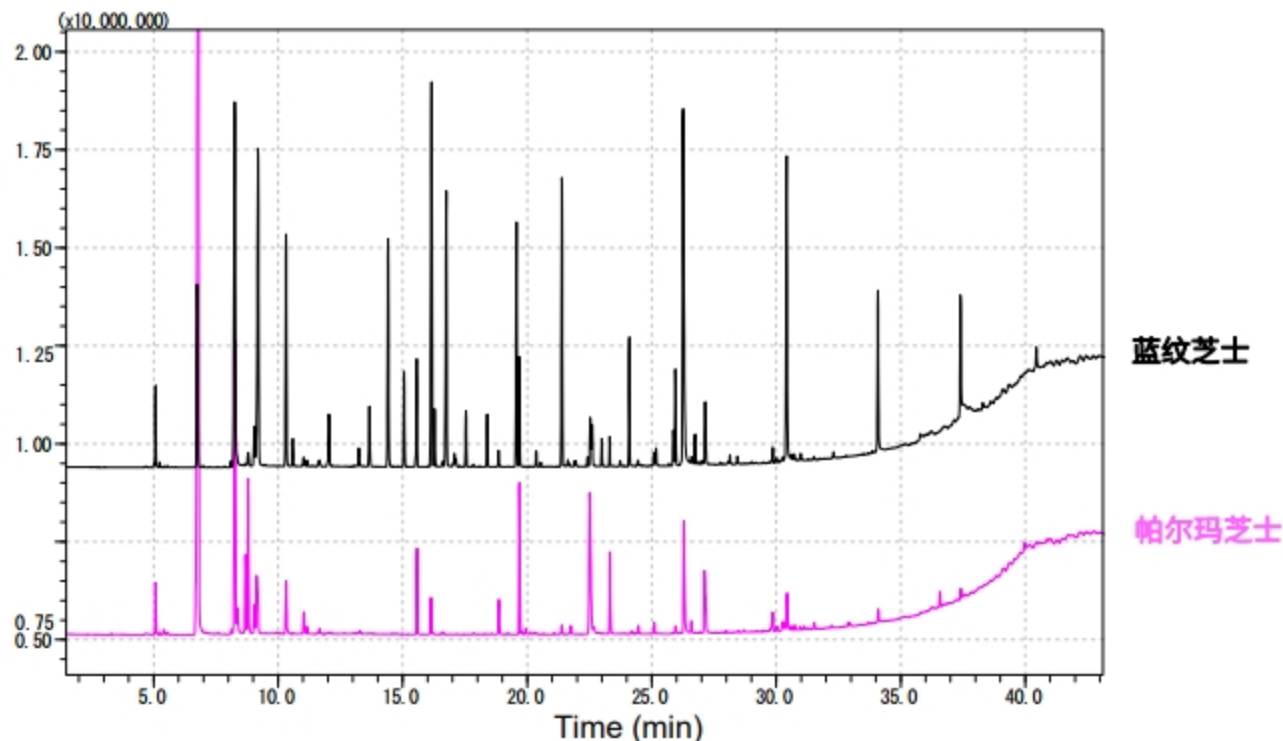


使用含有石墨碳作为吸附剂的RGC 18 TD进行芝士香气成分的筛选分析。不使用溶剂，只需通过简单的操作，就可以检测出芝士香气成分中的微量成分。用于TD的MonoTrap是MonoTrap专用于热解吸的产品。由于它是单独包装在安瓿中，因此不需要在使用前进行活化，不用担心受到污染。

## 前处理顺序

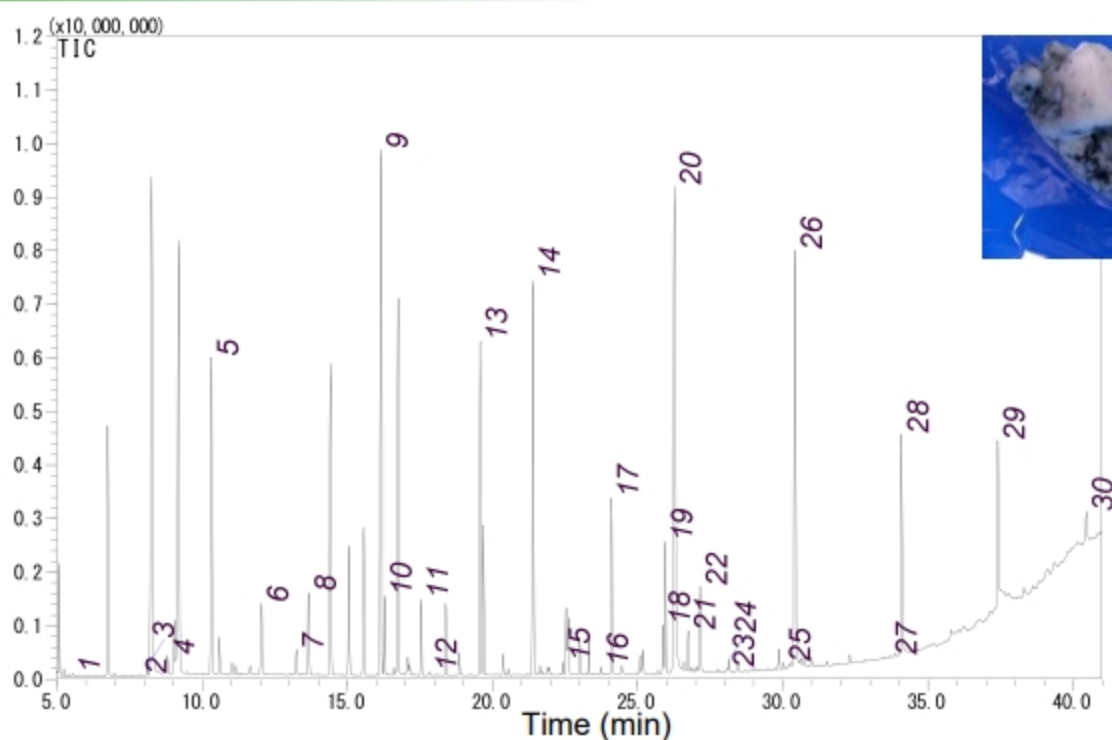


## 芝士香味成分的比较



每个奶酪的风味成分的面积百分比

|        | 帕尔玛芝士 | 蓝纹芝士  |
|--------|-------|-------|
| 酸      | 3.73% | 17.7% |
| 醛类化合物  | 4.33% | 0.29% |
| 吡嗪类化合物 | 0.24% | n.d.  |
| 硫化物    | 0.24% | n.d.  |



- |                     |                            |
|---------------------|----------------------------|
| 1. Acetaldehyde     | 16. 2-Decanone             |
| 2. Butanal          | 17. 2-Nonanol              |
| 3. Ethyl Acetate    | 18. Methyldecanoate        |
| 4. Isovaleraldehyde | 19. 2-Undecanone           |
| 5. 2-Pentanone      | 20. Butanoic acid          |
| 6. Ethyl butyrate   | 21. Ethyldecanoate         |
| 7. 2-Hexanone       | 22. 3-Methylbutanoate      |
| 8. Isobutyl alcohol | 23. $\gamma$ -Caprolactone |
| 9. 2-Heptanone      | 24. 2-Undecanol            |
| 10. Methylhexanoate | 25. 2-Tridecanone          |
| 11. Ethylhexanoate  | 26. Hexanoic acid          |
| 12. 1-Pentanol      | 27. 2-Pentadecanone        |
| 13. 2-Heptanol      | 28. Octanoic acid          |
| 14. 2-Nonanone      | 29. Decanoic acid          |
| 15. Ethyloctanoate  | 30. Dodecanoic acid        |

※根据质谱库检索结果

### GC 条件

|      |                                                                      |
|------|----------------------------------------------------------------------|
| 系统   | : GC/MS-Thermal Desorption (T-Dex II)                                |
| 色谱柱  | : InertCap Pure-WAX<br>0.25 mm I.D. $\times$ 60 m, df = 0.25 $\mu$ m |
| 柱温   | : 40 °C (5 min) - 6 °C/min - 250 °C                                  |
| 载气   | : He 1 mL/min (constant flow)                                        |
| 解析温度 | : 200 °C                                                             |
| 时间   | : 5 min                                                              |
| 流速   | : 1 mL/min                                                           |
| 分流比  | : Splitless                                                          |
| 冷捕集  | : -150 °C                                                            |
| 注射温度 | : 250 °C                                                             |
| 检测器  | : MS Scan (28.5 - 600 m/z)                                           |

高性能的MonoTrap for TD可从安瓿中取出并立即使用。

以下是空白阶段的参考数据。

在相同的设备条件下测量奶酪香气成分和产品毛空白。

如果对于空白峰，香味成分获得良好的S / N。

由于它取决于样品的特性和设备环境，我们建议您使用一次空白测试后再使用。

