

試験・分析・調査報告書

株式会社ハウス食品分析テクノサービス
〒284-0033 千葉県四街道市鷹の台 1 丁目 4 番
電 話 043-237-5676
ファックス 043-237-2912

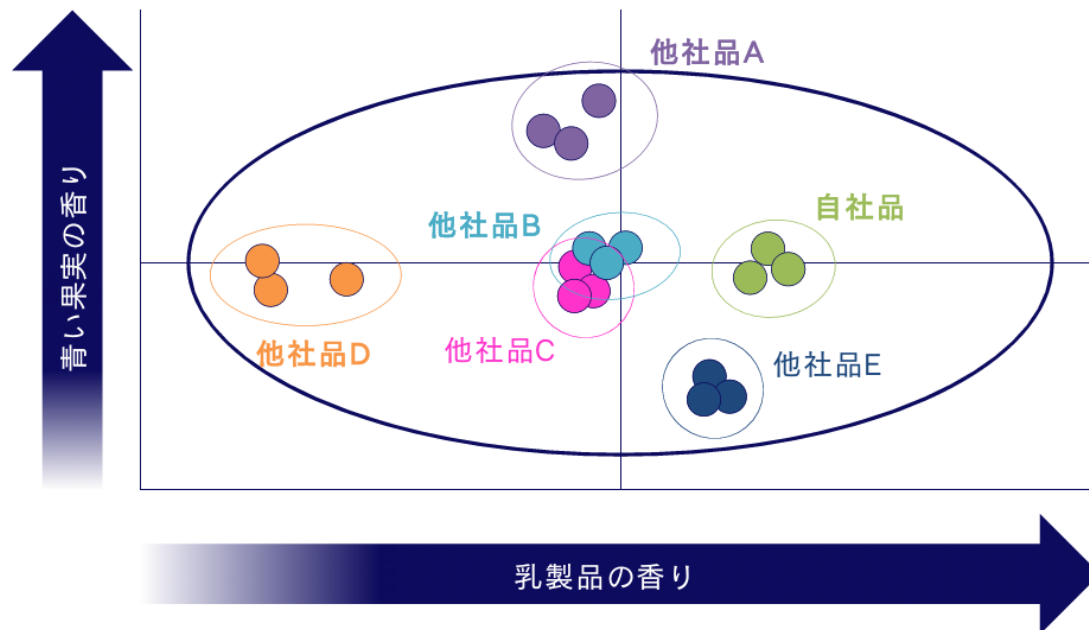
ご依頼者 ■■■■■■
試験品 バター 6 品
ご依頼事項 揮発性成分の主成分分析
試験品受領日 △△年□□月□日

見本

※本試験分析調査報告書を弊社許可なく無断で転載し、使用することを禁止します。

<結果及びコメント>

試験品の揮発性成分について主成分分析を行った結果は、以下の通りです。



【スコアプロット】

第1主成分を横軸、第2主成分を縦軸とします。矢印方向に強度が増加します。

【主成分に関する考察】

I, 第1主成分について

正の方向に寄与率が高い成分として 2-Butanone や 2-Nonanone などがプロットされました。
2-Butanone はバターやチーズに含まれる香り、2-Nonanone は乳製品の香りとして知られています。
よって、第1主成分は正の方向に乳製品の香りとししました。

II, 第2主成分について

正の方向に寄与率が高い成分として酸成分など、負の方向に寄与率が高い成分として 2-Pentanone や 2-Hexanone などがプロットされました。
2-Pentanone はフルーツ臭や青臭い香り、2-Hexanone は果実臭を有しているとされています。
よって、第2主成分は負の方向に青い果実の香りとししました。

詳細は、試験内容をご参照ください。

<試験内容>

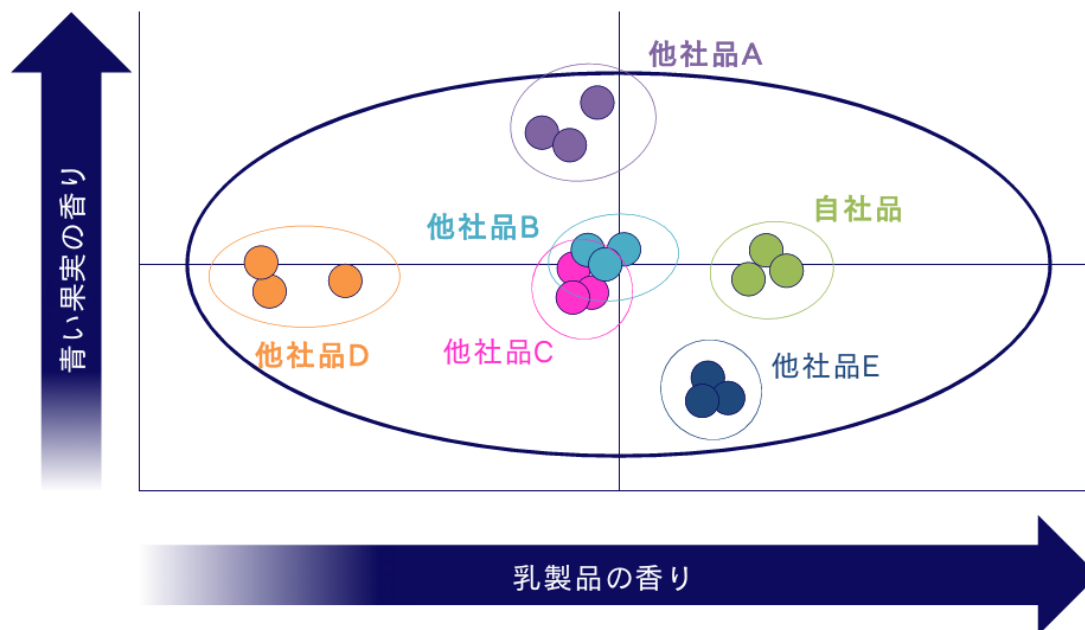
【試験方法】

バイアル瓶に各試験品●●gを秤量し、GC-MS用の測定試料としました。

得られた結果のMSフラグメントパターンを用いて化合物を同定、ピークエリアの取得を行いました。取得した揮発性成分の情報を、統計解析ソフトSIMCAにて解析することで、主成分分析の結果を得ました。

【試験結果】

試験品6品の揮発性成分について主成分分析を行った結果は、以下の通りです。



【スコアプロット】
矢印方向に強度が増加します。

ローディングプロット（各主成分が元の変数のどれにどれだけ影響しているかを示す図）
を記載します

【ローディングプロット】

第 1 主成分、第 2 主成分において特徴的な成分を下記の表に記載します。

成分名	寄与率	成分名	寄与率
特徴的な成分と寄与率を記載します			

第 1 主成分において、正と負に寄与率が高い成分(各 10 成分)

成分名	寄与率	成分名	寄与率
特徴的な成分と寄与率を記載します			

第 2 主成分において、正と負に寄与率が高い成分(各 10 成分)

以上