

经验交流

## 专用型国产气相仪及DNP填充柱测定白酒中的主要香味组分

张晓磊, 胡国栋

中国食品发酵工业研究所国家食品质量监督检验中心, 北京100027

收稿日期 修回日期 网络版发布日期 接受日期

**摘要** 采用微机控制的国产气相仪和自制的DNP填充柱测定了白酒中的主要香味组分。通过对各种操作参数的优化, 确立了等温及程序升温时合适的条件。该方法除可测定十余种主要醇、酯、醛组分外, 还将分析对象扩大至丙酮、异戊醛、2-戊酮、2-戊醇、3-羟基-2-丁酮等组分, 从而使采用这一技术可准确测定的组分增至18种。在选定的条件下, 仪器具有良好的稳定性, 各香味组分定量结果的重复性好。并对科技部组织研制的这一专用气相仪的适用性作了研讨。

**关键词** [填充柱](#) [气相](#) [香味组分](#) [白酒](#)

分类号

**Abstract**

**Key words**

DOI:

通讯作者

### 扩展功能

#### 本文信息

- ▶ [Supporting info](#)
- ▶ [PDF\(162KB\)](#)
- ▶ [\[HTML全文\]\(0KB\)](#)
- ▶ [参考文献](#)

#### 服务与反馈

- ▶ [把本文推荐给朋友](#)
- ▶ [加入我的书架](#)
- ▶ [加入引用管理器](#)
- ▶ [复制索引](#)
- ▶ [Email Alert](#)
- ▶ [文章反馈](#)
- ▶ [浏览反馈信息](#)

#### 相关信息

- ▶ [本刊中 包含“填充柱”的相关文章](#)
- ▶ 本文作者相关文章
  - [张晓磊](#)
  - [胡国栋](#)