

园艺

发酵原料对苹果酒挥发性香气物质影响的分析

于爱梅,徐 岩,王 栋,王立平,刘扬岷,费新伟

收稿日期 2005-8-29 修回日期 网络版发布日期 接受日期

摘要 【目的】研究发酵原料对苹果酒挥发性香气物质的影响。【方法】采用固相微萃取和气相色谱-质谱联用 (SPME/GC/MS) 技术,对苹果浓缩汁及10个苹果品种鲜榨汁酿造的苹果酒的香气进行了定性定量分析。【结果】多元统计分析发现,93%的变量可以用函数图像表示,用以区别浓缩汁和新鲜果汁酿造的苹果酒;乙酸乙酯和乙酸异戊酯分别是浓缩汁和新鲜果汁发酵的苹果酒的重要判定变量;酿酒专用品种发酵的苹果酒香气成分中,乙酸异戊酯、乙酸苯乙酯、乙酸丁酯的含量较高。而鲜食和制汁品种发酵的苹果酒香气成分中,正己醇、正丁醇、己酸的含量较高。【结论】本研究为判定苹果酒的发酵原料提供了有效的分析方法。

关键词 [鲜苹果汁](#) [浓缩果汁](#) [苹果酒](#) [挥发性香气成分](#) [原料](#) [多元统计分析](#)

分类号

DOI:

通讯作者:

作者个人主页: 于爱梅;徐 岩;王 栋;王立平;刘扬岷;费新伟

扩展功能

本文信息

- ▶ [Supporting info](#)
- ▶ [PDE\(356KB\)](#)
- ▶ [\[HTML全文\]\(0KB\)](#)
- ▶ [参考文献\[PDF\]](#)
- ▶ [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](#)
- ▶ [引用本文](#)
- ▶ [Email Alert](#)
- ▶ [文章反馈](#)
- ▶ [浏览反馈信息](#)

相关信息

- ▶ [本刊中 包含“鲜苹果汁”的 相关文章](#)
- ▶ 本文作者相关文章
 - [于爱梅](#)
 - [徐 岩](#)
 - [王 栋](#)
 - [王立平](#)
 - [刘扬岷](#)
 - [费新伟](#)