実践

ニオイの解析・分析技術

香気成分のプロファイリングから商品開発への応用まで

●ニオイ成分の分子構造に基づいた香気特性をプロファイリングするための実践書！
●複合臭の正体を明らかにするための解析・分析技術を基礎から実践的に学ぶ！
●香りの正体を解明し、内に秘めた特殊な能力を発揮させるための解析・分析技術を指南する！

【発刊】2019年2月**発刊**
【体裁】B5判 **288頁**
【定価】本体34,000円＋税
【ISBN】978-4-86043-547-9

【編著】**長谷川 登志夫** ／埼玉大学
藤原 隆司 ／埼玉大学
藏屋 英介 ／沖縄工業高等専門学校

概要目次

第1章 有機化合物としてのニオイ分子の理解に必要な有機化学の基礎
第2章 素材からニオイ成分を取り出す～抽出技術の基礎と最新の技術まで
第3章 素材中の多数のニオイ成分の分析に必要なGC-O,GC-MS技術の基礎と実践
第4章 香気素材やニオイ分子の官能評価方法の基礎と実践
第5章 嗅覚メカニズムに基づいた複合臭の解析手法と実践
第6章 ニオイ受容機構を考慮したGC-MSデータの取り扱い方
第7章 商品開発への応用の提言

購入申込書

株式会社 **エヌ・ティー・エス**行 **FAX：047-314-0810** 年 月 日

「実践 ニオイの解析・分析技術 」を（ ）部申し込みます。

団体名		TEL	
		FAX	
所在地	□□□−□□□□		
購入希望部署		氏名	
e-mail			
申込担当部署		氏名	
e-mail			
通信欄		NTS担当者	

ここにご記入いただいた個人情報は、下記目的のために利用されます。
（1）お客様との契約の履行、管理（2）新規書籍及びセミナーの紹介等、当社の営業内容の紹介（3）お客様にとり有用と思われる当社提携先の書籍・サービス等の紹介
尚、弊社における『個人情報のお取扱いについて』及び、『個人情報保護方針』については弊社HPをご覧ください。

申込要領

■直接小社宛にFAX、郵便またはホームページにてお申し込み下さい。なお、送料は無料です（国内に限ります）。

■お支払い方法
商品到着後、銀行振込、郵便振替、カードにてお支払い下さい（一部カード会社によってはリボルビングや分割払いがご利用頂けない場合がございます）。

■お申し込み・お問い合せ先
（株）エヌ・ティー・エス営業部
株式会社 **エヌ・ティー・エス**
◆市川AIセンター
〒272-0023
千葉県市川市南八幡4-3-3 武蔵屋ビル4F
TEL 047-314-0801 FAX 047-314-0810
http://www.nts-book.co.jp

実践 ニオイの解析・分析技術

香気成分のプロファイリングから商品開発への応用まで

▶目 次◀

第1章

有機化合物としてのニオイ分子の理解に必要な有機化学の基礎

《長谷川 登志夫、藤原 隆司》

1. ニオイのもと，有機分子の構造と性質
2. 実際のニオイ分子の構造上の特徴
3. 有機分子の構造解析技術の基礎
4. ニオイ分子の構造解析の実践

第2章

素材からニオイ成分を取り出す
～抽出技術の基礎と最新の技術まで

《藏屋 英介》

1. はじめに
2. 香気素材からニオイ成分を取り出す技術
3. 天然香気素材からニオイ成分を取り出す実践例

第3章

素材中の多数のニオイ成分の分析に必要なGC-O,GC-MS技術の基礎と実践

《藤原 隆司》

1. 混合物の解析技術，ガスクロマトグラフィーの基礎
2. 天然香気素材の含有成分解析の実践

第4章

香気素材やニオイ分子の官能評価方法の基礎と実践

《藏屋 英介》

1. はじめに
2. 香気素材やニオイ分子の官能評価方法の基礎
3. 官能評価の実施の仕方
4. 香気素材やニオイ分子の官能評価方法の実践例

第5章

嗅覚メカニズムに基づいた複合臭の解析手法と実践

《長谷川 登志夫》

1. ニオイを感じる仕組み
2. ニオイ受容機構を考慮した複合臭のとらえ方
3. ニオイ受容機構に基づいた複合臭の解析の実例
4. ニオイ分子の構造とニオイ受容体
   （ニオイ受容体にとってのニオイ分子の構造の類似性とは）

第6章

ニオイ受容機構を考慮したGC-MSデータの取り扱い方

《長谷川 登志夫、藤原 隆司》

1. はじめに
2. 白檀のニオイ受容機構を考慮したGC-MSデータの取り扱い
3. スターアニスのニオイ受容機構を考慮したGC-MSデータの取り扱い
4. 山奈のニオイ受容機構を考慮したGC-MSデータの取り扱い
5. パチュリのニオイ受容機構を考慮したGC-MSデータの取り扱い
6. タイ緑茶のニオイ受容機構を考慮したGC-MSデータの取り扱い

第7章

商品開発への応用の提言

《長谷川 登志夫、藤原 隆司》

Q&A方式

コラム

コラム1　きれいな結晶にはご用心（第1章）
コラム2　しのびよる水にはご用心（第1章）
コラム3　ニオイを集めるのは分析よりも難しい？（第2章）
コラム4　新化合物発見？（第2章）
コラム5　得られたピークにはご用心（第3章）
コラム6　香りは食文化の象徴（第4章）
コラム7　ヒトの嗅覚も分析機器（第4章）
コラム8　有機化学がなぜニオイと関係あるの？（第5章）