

ニオイ分析装置

【技術分野】

食品・バイオ、その他（計測）

【特許番号/公開番号】

特開 2010-175299

【利用分野・適用製品】

食品産業・流通産業における新商品開発、品質検査
建築資材などに含まれる化学物質検査（ハウスシック症候群）・食品物性の変化をリアルタイムにニオイで計測
医療関連分野

【ライセンス情報】

実施許諾 【可】 権利譲渡 【否】

【事業化情報】

実施実績 【無】 許諾実績 【無】

【目的】

複数のニオイ成分をニオイ成分の沸点が上昇する順にリアルタイムに測定し分析することが可能なニオイ分析装置を提供する。

【技術概要】

複数の金属酸化物半導体をセンサ素子としたニオイ識別装置で、これまでのニオイ識別装置が、一定温度下で食品等を保持し、平衡蒸気成分を検出するのに対し、本方法はニオイ成分が揮散してくる蒸気成分をリアルタイムに計測し、このセンサ応答電圧のプロフィールからニオイの質、強度を判定する。このため測定結果が官能検査と近似し、またニオイをトップ、ミドル、ラストノートに分けてリアルタイムに計測できる。

【効果】

本発明によれば、複数のニオイ成分をニオイ成分の沸点が上昇する順にリアルタイムに測定し分析することが可能なニオイ分析装置を提供することができる。

【特記事項・図面・その他】

ニオイセンサの概略図

- 1 空気あるいはガス流入口
- 2 排気口
- 3 酸化物半導体型ニオイセンサ

