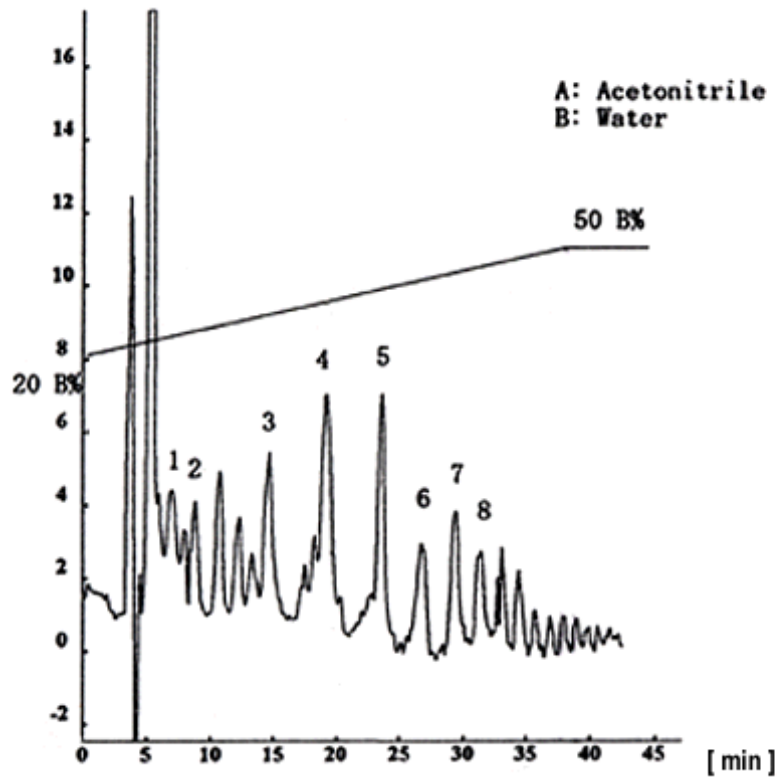


米や小麦を発酵させて作られた酒類は、糖類とくにオリゴ糖を多く含んでいます。酒類中の糖類を分析することで発酵の状態を知ることができます。



1	グルコース Glucose	2	フルクトース Fructose	3	マルトース Maltose
4	マルトトリオース Maltotriose	5	マルトテトラオース Maltotetraose	6	マルトペンタオース Maltopentaose
7	マルトヘキサオース Maltohexaose	8	マルトヘプタオース Maltoheptaose		

HPLC Conditions

Column	CAPCELL PAK NH ₂ UG80 S5 : 1.5 mm i.d. × 250 mm
Mobile phase	(A) CH ₃ CN (B) H ₂ O B 20%(0min) 50%(38min) Gradient
Flow rate	100 μL/min
Reagent	1.0 mol/L LiOH
Flow rate of	

reagent	200 μ L/min
Temperature	40
Detect	PAD
Inj. vol.	2 μ L