

烈酒  
的感官  
评估方案

气味



## 专注的 领域

Alpha MOS专注于电子感测系统，在关于气味、滋味和视觉方面（颜色和形状）分析的仪器的设计和开发中处于世界领先地位。

为了满足主要行业的需求，Alpha MOS提供了可靠，快速的解决方案，可以控制产品的感官质量并确保其制造过程。

## 方案的 优点

### 提升质量

- 让感官品评更加可靠和客观
- 随着时间的推移提高生产感官质量和一致性
- 全球工厂感官质量标准化

### 节约成本

- 明确客户需求，减少资金损失
- 通过更早的检测和更好的感知感官质量的缺陷，显著降低了生产损失

### 节约时间

- 能加快生产批次的放行测试



## 从原材料到 烈酒

在消费者的需求日益趋向安全性，真实性，自然性，便利性以及健康与保健的趋势时，公司需要提供更多种类的产品，以始终如一的优质口味产品来满足客户的需求。确保食用油脂在生产各个阶段的质量，并帮助企业在口味方面进行最佳选择，以进行创新以及质控，我们在多个领域拥有专业知识。

包括:

- 科涅克白兰地
- 杜松子酒
- 酒精饮料
- 朗姆酒
- 龙舌兰酒
- 伏特加
- 威士忌酒

## 应用的 范围

我们可以根据客户对产品的创新和质控方面的需求来定制专属解决方案。您将获得我们在感官分析仪器方面的专业知识以及我们在整个感官测试项目中的支持。

- 生产过程中的感官一致性测试
- 成分和原料的感官控制
- 制造工艺变更对产品的影响
- 包装对产品的影响
- 新产品研发
- 消费者投诉调查
- 确定最佳储存条件和货架期



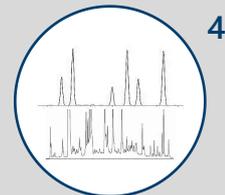
1  
产品选择



2  
样品处理



3  
气味提取



4  
对比分析



5  
通过/不通过  
质量验证

## 感官测试 原理

将气味，滋味和视觉方面的快速，可重复，可复制和客观的测量结果与我们的感官测试仪器系列相结合。我们的3台仪器使用相同的操作软件AlphaSoft，让用户可以轻松集成数据，并提供易于读取的输出。

### 嗅觉 测试原理

**Heracles NEO 电子鼻** 是致力于在所有生产阶段（从产品开发，成分和包装测试到最终产品质量保证）的产品气味特性研究。

**1/** 无论您是分析液体，固体，粉末还是气体，Heracles NEO都能适用于您的所有产品。

**2/** 使用我们的自动采样系统，每天最多可以分析200个样品，您所要做的就是将选定数量的样品放入进样瓶中，并将其放在托盘上。

**3/** 将产品自动加热几分钟，以获得芳香族化合物（顶空），然后再注入Heracles NEO气味分析仪。

**4/**通过两根色谱柱上进行超快速气相色谱分析来分离芳香族混合物中包含的分子。可使用AroChemBase软件来研究这些化合物的性质和气味特征。

**5/** Heracles NEO的软件可以通过PASS / FAIL结果显示获得可靠的GO / NO GO决策工具。

### 味觉 测试原理

**ASTREE 电子舌**是专门用于分析产品滋味的仪器。该技术基于电位计测量，该电位计使用对引起味道不同分子具有交叉敏感性的感应电极。它可以评估整体口味，非常适合用来做滋味比较。

### 形状 & 颜色 测试原理

**IRIS 视觉分析仪** 基于在封闭的橱柜中受控照明条件下的摄像机成像，可以对产品的颜色和形状进行详细的测量。

该仪器可以评估消费者所看到的整个产品或者其中的某一特定部分。



## 根据气味差异来对烈酒产品打假

## 应用案例

Sample #	Cognac description
V0, V1, V2, V3, V4, V5	Very Superior Old Pale (VSOP) Cognacs
C1, C2	Counterfeit products

Fig.1: Sample description table

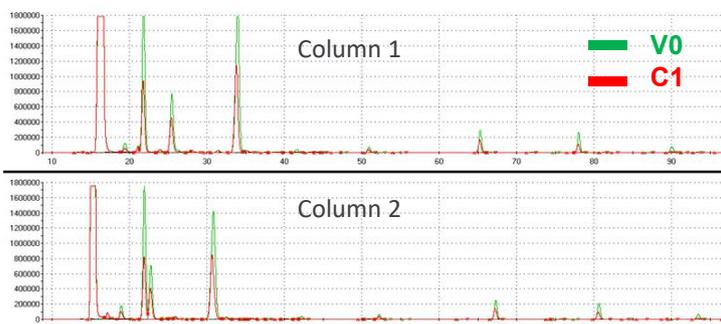


Fig.2: Heracles e-nose volatile profiles two Cognac samples

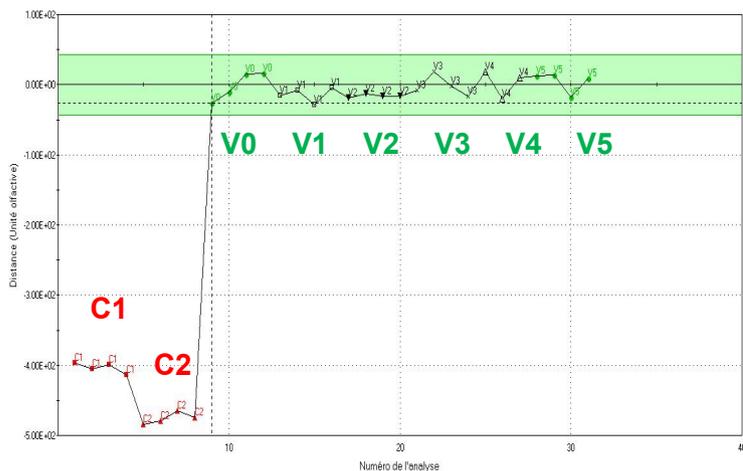


Fig.3: Quality Control card (SQC) of Cognac samples

客户需求：能够在商业产品中检测到假冒的干邑白兰地。

**Alpha MOS 方案:** 使用Heracles气味分析仪进行仪器测量挥发性化合物的方法。

**质量验证流程:** 用该仪器评估了六个纯正干邑白兰地样品以及两个假冒产品（图1）。所获得的色谱图（图2）在所涉及的挥发性化合物方面几乎没有差异，但假冒产品中所含的这些挥发性化合物含量较低，这表明原始干邑可能已被稀释。

为了进行质量控制，使用统计质量控制（SQC）模型（图3），以两个真实的干邑白兰地（V0和V5）作为参考质量，处理了色谱图的数据。

通过在该模型，可以成功地确定干邑白兰地样品的质量（真伪）。

**深入调查:** 通过色谱图计算保留指数，可以借助AroChemBase鉴定出表征干邑的一些主要分子的性质和感官属性：乙醇（酒精），乙酸异戊酯（香蕉），十二烷酸乙酯（果味）等。

这项研究表明，电子鼻方法可适用于检查烈酒的真伪并检测假冒产品。