

不同產地香草香氣之研究

蔡佳容¹、葉志新²、林麗雲³、朱利平⁴、陳信君^{1*}

¹中國醫藥大學藥用化妝品學系

²行政院農業委員會桃園區農業改良場

³弘光科技大學食品科技系

⁴童綜合醫療社團法人童綜合醫院骨科

本研究利用固相微萃取法 (solid-phase microextraction, SPME) 結合氣相層析儀 (gas chromatography, GC) 及氣相層析質譜儀 (gas chromatograph-mass spectrometer, GC-MS) 鑑定台灣 (Taiwan)、馬達加斯加 (Madagascar)、印尼 (Indonesia) 以及巴布亞新幾內亞 (Papua New Guinea) 四種不同產地香草，結果顯示，不同產地之香草樣品主成分為皆含高量 vanillin (44 – 70%)。馬達加斯加之香草含 benzaldehydyc 、 ρ -cresol 以及 1-octen-3-ol，具有杏仁、樹脂及泥土之香氣；印尼之香草含 benzaldehydye 、anisyl alcohol 以及 2,3- butanediol，具有杏仁、香藥草以及花香味道；巴布亞新幾內亞之香草含 methyl salicylate，具有麥根香氣；台灣香草則含有 acetovanillin，具有蜂蜜般的香氣。