

食品中で問題となる異臭成分を分析

～食品企業への技術支援～

研究期間 | 平成23年度 [技術的課題解決支援事業(略称:ギカジ)]



技術支援のきっかけ

- ◆ 菓子から薬品臭がするというクレームについて企業から相談がありました。
- ◆ 加工食品から何らかの原因により、製品本来の香りとは異なる匂い(異臭)が発生することがあります。その匂いはカビ臭・腐敗臭・薬品臭など様々です。
- ◆ かすかな異臭であってもクレームになることもあります。

技術支援の概要

- ◆ 食品の品質で重要な要因の一つである匂いは、匂いセンサーやガスクロマトグラフ質量分析計(GC-MS)などを用いて分析します。
- ◆ 800種類以上の匂い成分が分かる独自のデータベースを構築しており、これを用いて判断します。
- ◆ 今回は、官能試験(実際に臭いを嗅いでみる試験)とGC-MSを用いて分析を実施しました。
- ◆ その結果、原因は包装材料に使われているポリスチレンから菓子に匂い成分(スチレン)が移行したことによるものと判明しました。



菓子の異臭分析 | ガスクロマトグラフ-質量分析 (GC-MS)

