

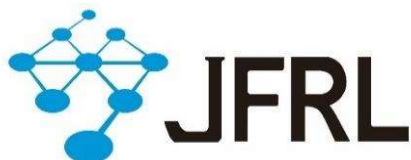
食品の異臭原因究明とその対策

2025年12月13日

一般財団法人日本食品分析センター

試験研究部 分析化学課

高山 明日香



本日の内容

1.においについて

- ✓ においを感じる仕組み, 嗅覚閾値

2. 異臭とは

- ✓ 異臭分析で重要なこと

3.異臭事例とその対策

- ✓ 事例紹介とともに発生源と防止策を考える

4.異臭が発生したら

- ✓ サンプルの取り扱い, 再発防止に向けて

においを感じる仕組み

★オルソネーザルとレトロネーザル

a) 鼻から取り込む

→鼻先香（オルソネーザル）

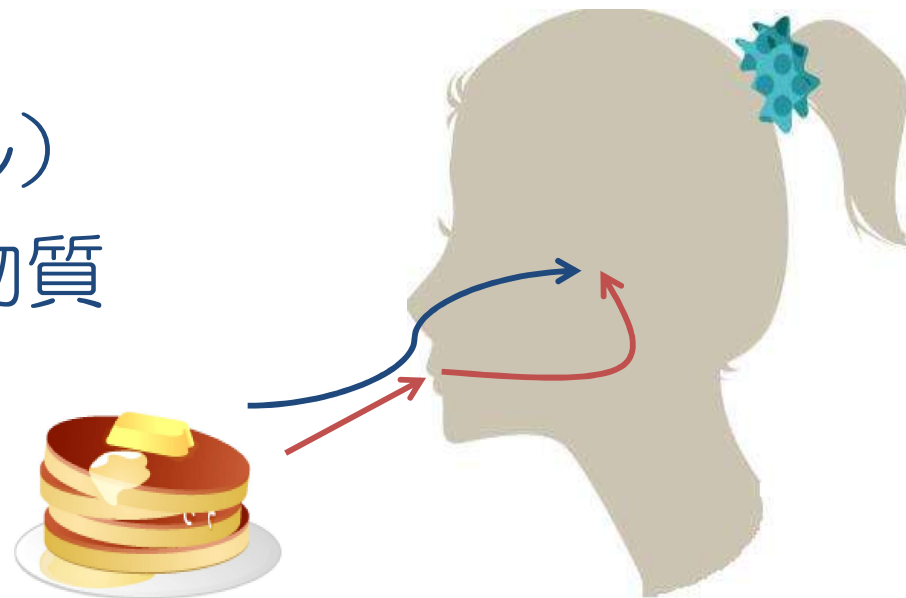
＝比較的，揮発性の高い物質

b) 口から取り込む

→戻り香(レトロネーザル)

＝比較的，揮発性の低い物質

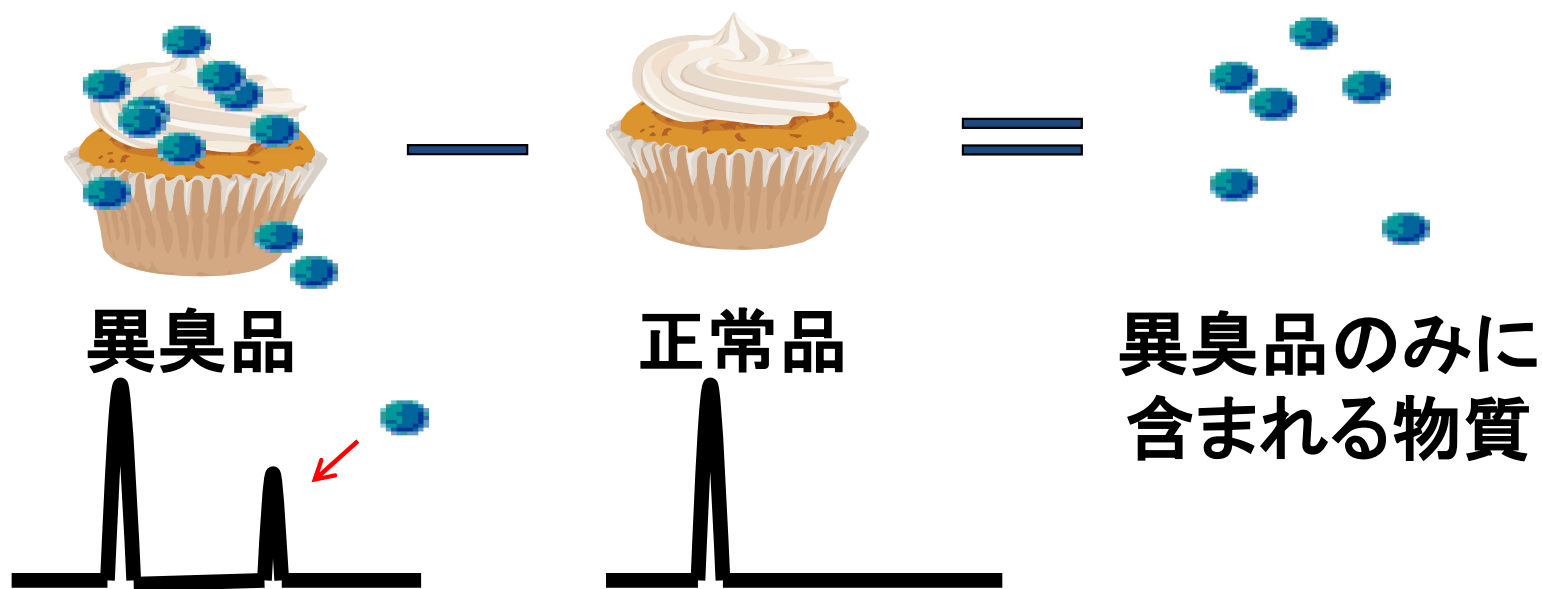
（常温では液体，固体中に留まりやすい）



温めたり，食べてみないと感じないにおいもある

異臭分析

異臭品と正常品の引き算



➡ 異臭原因物質の絞り込みができる