

検査成績書(見本)

1/2

000000000-001~002-01
2018年10月25日

厚生労働大臣登録検査機関
一般財団法人

食品分析開発センターSUNATEC
三重県四日市市赤堀新町9番5号

依頼者

株式会社 殿

検体名	異臭品 比較品
特記事項	17.01.01 製造品 18.01.01 製造品

2018年10月18日 当センターにご依頼されました検体の検査成績は以下の通りです。

臭気成分の推定

試験目的

検体 と比較して、検体 のみに由来するまたは検体 から比較的強く検出される臭気成分の有無を確認し、確認された場合はその臭気成分を推定する。

試験概要

検体 及び をサッフル瓶にそれぞれ10g採取し、室温で3時間吸着処理を行った後、加熱脱着装置付きGC/MS(ガスクロマトグラフ質量分析計)を用いて吸着した臭気成分を分析した。

なお、臭気成分の解析については、本試験で使用したGC/MSにあらかじめ登録されている標準マススペクトルを用いて自動解析を行った。

試験結果

GC/MS分析の解析結果を示した(表-1)。

表-1 臭気成分の解析結果

化合物名		検体		リテンションタイム (分)
1	イソamilアルコール	+	-	7.04
2	3-オクタノ	+	-	7.88
3	1-オテン-3-オール	+	-	10.06
4	フェニルアルコール	+	-	15.63

+ ; 検出 - ; 検出せず

所見

本試験において、検体 からは、検体 には認められないイソamilアルコール、3-オクタノ、1-オテン-3-オール及びフェニルアルコールと推定される臭気成分が特異的に検出された。

参考情報

報告した臭気成分の詳細は以下の通りである。

1 イソamilアルコール

イソamilアルコールなどとも呼ばれ、不快な臭気と刺激性のある嫌悪感のある味を有する無色液体である。市販amilアルコール、フゼル油の主成分で、脂肪、樹脂、アルカイトなどの溶媒として用いられる。清酒など発酵食品の香気成分であり、腐敗により酵母が増殖した食品からも見出される。

2 3-オクタノ

スパイス、ハーバル、バター様フルーツ香の無色液体。水に不溶、アルコール、油類に可溶。ヴァンダ、ヴァンジン様調合香料に用いられトップノートを与える。チーズ、コーヒー、スパイス、シラス、ピーチなどのフレーバー。また、ペニシウム属やアスペルギルム属などのカビが穀類を含む食品に繁殖することで生成される物質でもある。

3 1-オクテン-3-オール

強いマツシウム様香気を有する無色～淡黄色液体である。マツシウムおよび松茸から見出されたのでマツシウムアルコールあるいはマツシウオールの名で知られているが、ミント、タイム、バジル、ビルベリー、ピーチ、大豆などに広く存在している。人造ヴァンダ油の調合、オリエント系調合香料に少量用いられる。フレーバーとしてはミント、スパイス、フルーツ、野菜系にアクセントをつける目的で用いられる。酢酸エステルと併用すると特徴的な松茸香を示す。また、ペニシウム属やアスペルギルム属などのカビが穀類を含む食品に繁殖することで生成される物質でもあり、カビ臭の原因物質としても知られている。

4 フェニルアルコール

天然にはローズ油、ゼラニウム油、ネロリ油など各種精油に広く分布している、穏やかなローズ様香気の無色液体である。希釈された場合の味は甘くハーブ、ローズ様であるが、濃厚になると不快となる。ローズ系調合香料はじめ各種調合香料に広く大量に使用されている。酵母発酵によって生成される物質であり、清酒など発酵食品の香気成分であり、腐敗により酵母が増殖した食品からも見出される。

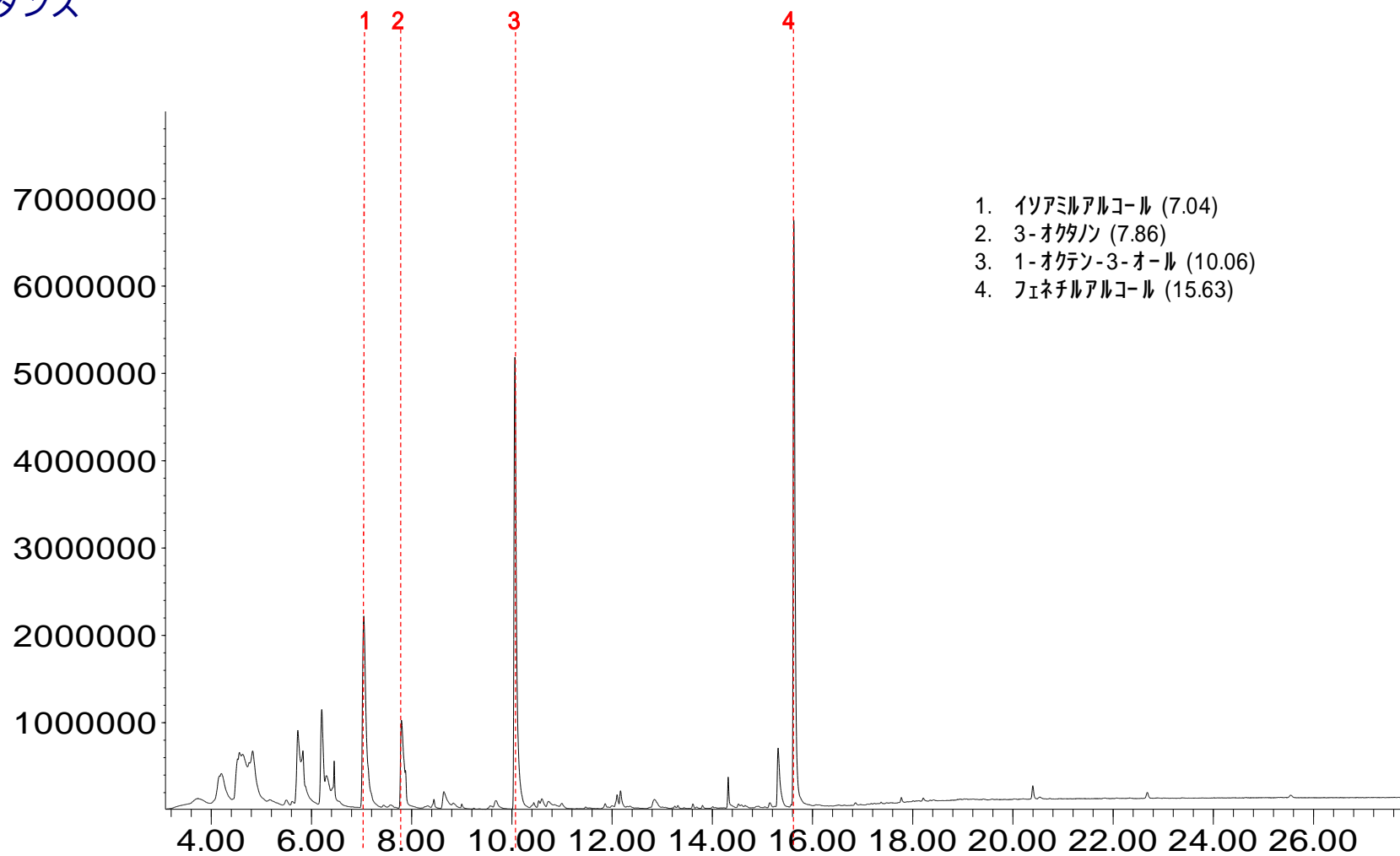
添付資料

別紙1:検体のクロマトグラム

別紙2:検体のクロマトグラム

以下余白

アバダンス

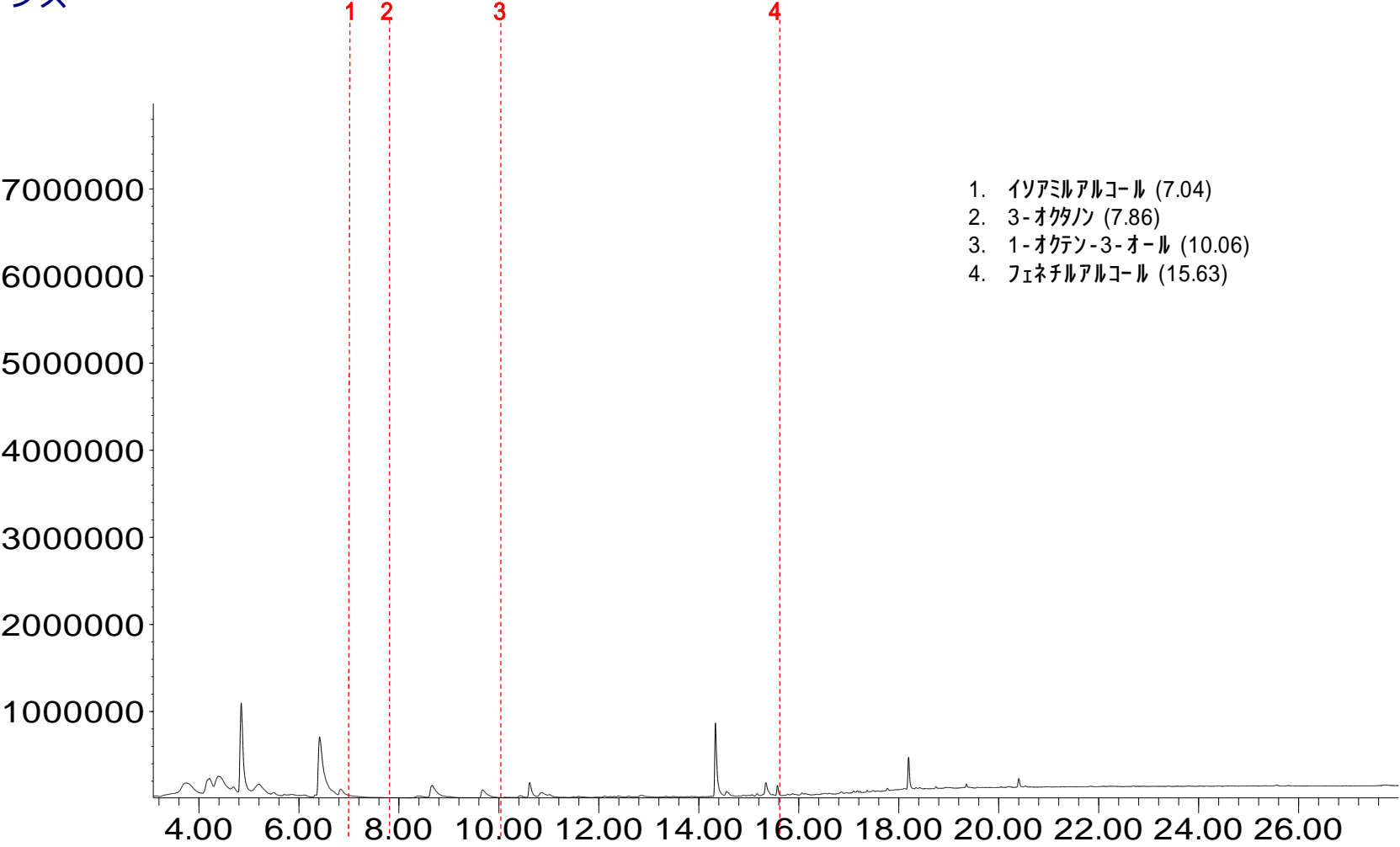


- 1. イソamilアルコール (7.04)
- 2. 3-オクタノ (7.86)
- 3. 1-オクテン-3-オール (10.06)
- 4. フェチルアルコール (15.63)

時間-->

検体 のクロマトグラム

アバダンス



時間-->

検体 のクロマトグラム