

おいしいにおいの不思議

安全情報部

協賛 長谷川香料株式会社

私たちは毎日、食事をします。いろいろな種類の食品を好き嫌いなく、ちょうどいい量で食べることが、健康な生活にとって大切です。「おいしそう」な食品を選んで食べたいと考えることは自然だと思います。いろいろな種類の食品の中から、その時の気分をスパイスにして、おいしそうな食品をバランスよく選んで食べることが毎日の生活を豊かに、楽しくすることにもつながると思います。

それでは、どんな時に「おいしそう」だと思いますか？前に食べたときの記憶を思い出すこともありますね。初めての食品だとおいしいかそうでないかが分かりませんから、少しチャレンジする気持ちになって、「におい」を嗅いでみたりするかもしれません。

おいしそうなにおいって、ありませんか？においを嗅いでみて、食べたいなあという気持ちになったりしませんか？もしにおいがなかったら、食品はおいしくないかもしれません。

このにおいのもと、実は化学物質なのです。しかも1つじゃなくて、たくさんの化学物質なのです。たくさんの化学物質が組み合わさって食品のにおいができあがっています。化学物質の組み合わせの違いが、1つ1つの食品のにおいになります。化学物質をおもちゃのブロックだと思って考えるとわかりやすいかもしれません。同じ形のブロックでも、その組み合わせ次第で、お城になったり、恐竜になったりします。においも、それと同じです。

今日は、いくつかのにおいを実際に嗅いでみて、それだけをヒントにして、どんな食品のにおいなのか当ててみましょう！！

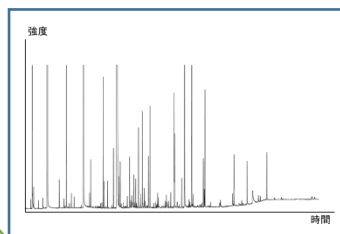
その前に、ちょっとだけにおい(香料)について、紹介します。

においを分析する!!

1つの化学物質を、1つの山(ピーク)として見ることができます。

たくさんの化学物質が含まれていることがわかりますね。

クロマトグラム



ヘッドスペース・ガスクロマトグラフ
(質量分析計付き)



においをまねる・デザインする!!



機械ではわからないにおいを人の鼻で嗅いで、発見したりもします。



おいしさにおいになるように、化学物質を混ぜ合わせて、香料が作られます。

安全かどうかを確認する!!

香料は、食品をよりおいしくするための工夫です。でも、食品に使う以上、安全かどうかを責任をもって確かめなければなりません。毎日する食事で、全員が香料を口にするわけではないでしょう。でも、もしも生きている間、毎日香料を口にしたりとしても、安全な量であることが慎重に確認されています。

どんな食品のにおいだろう??

におい (香料)



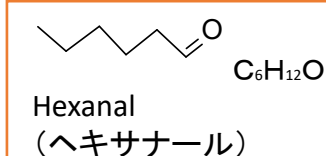
透明だし、見た目じゃ
においってわからない
んだね。

におい その1

リンゴのにおい

青臭いにおいです。バナナなど、
いろいろな食品のにおいの一部です。

そのほかに、Hexyl acetate
(甘いにおい)やHexanoic acid
(酸っぱいにおい)などが含ま
れています。

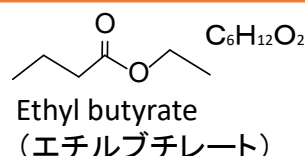


におい その2

いちごのにおい

バナナやパイナップル、オレンジ、メロンなど、
いろいろな果物のにおいの一部です。

そのほかに、cis-3-Hexenolや
t-2-Hexenal(グリーンなにおい)や
Methyl hexanoate(甘いにおい)な
どが含まれています。

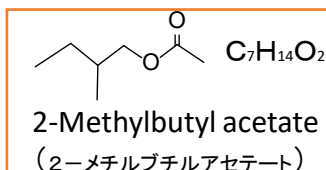


におい その3

メロンのにおい

リンゴ、なし、ももなど、
いろいろな果物のにおいの一部です。

そのほかに、3,6-Nonadienol,cis-6-
Nonenol(グリーンなにおい)や
Ethyl 2-methylbutyrateやIsobutyl
acetate(甘いにおい)などが含まれています。

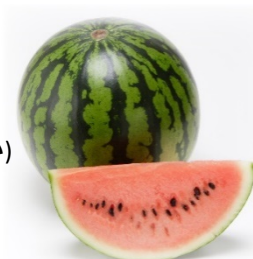
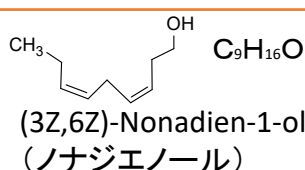


におい その4

スイカのにおい

メロンやキュウリのにおいの
一部です。

そのほかに、Hexanol(青臭いにおい)
やEthyl 2-methylbutyrate(甘いにおい)
などが含まれています。

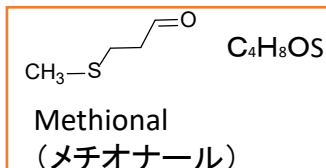


におい その5

やきいものにおい

お肉のようなにおいです。
ジャガイモやキノコのにおいの一部です。

そのほかに、Isobutyraldehyde
(焦げたようなにおい)やEthyl maltol
(甘いにおい)などが含まれています。



におい その6

コーンポタージュ のにおい

あおのりのようなにおいです。
お茶やコーヒー、チーズのにおいの一部です。

そのほかに、2-Acetylpyridine
(香ばしいにおい)やVanillin, Maltol
(甘いにおい)などが含まれています。

