

・岩佐美紀子，赤崎いずみ，富山幸子*¹，河野喜美子，池宮絃陽*²，野崎大輔*²，山本英樹*³

○HS-GC/MSを応用した異臭苦情食品の原因究明事例

平成21年度 県立試験研究機関合同研修発表会
(平成21年12月22日 宮崎市)

*¹ 環境森林課 *² 日向保健所 *³ 食品開発センター

平成20年12月に「きんつば」からシンナー臭がするとの苦情が発生した。シンナー臭の主原因として、酵母が産生する酢酸エチルが考えられたため、苦情食品の細菌学的検査及びヘッドスペースガスクロマトグラフ質量分析計(HS-GC/MS)を用いた揮発性成分分析を行い、以下の結果を得た。

① 苦情品からは未開封品に比べ、多くの酵母が検出された。

② 苦情品から分離された酵母菌株は、酢酸エチルを産生する*Pichia anomala*であった。

③ 苦情品及び苦情品から分離された酵母から、エタノール、酢酸エチル、イソアミルアルコール、酢酸イソアミルが検出された。

④ 苦情品から分離された酢酸エチル、イソアミルアルコール及び酢酸イソアミルは、未開封品に比べ高濃度であった。

以上の結果より、苦情品に異常繁殖した*Pichia*属の酵母が、酢酸エチル、イソアミルアルコール及び酢酸イソアミルを多量に生成し、シンナー臭を発生させたと推定された。