

「食品の匂いと異臭」

加藤 寛之, 渡辺 久夫 著

単行本, 158ページ, 定価2,625円
(幸書房, 2011年5月)

悪臭や異臭で悩んでいる方, 困っている方は少なくないと思う。また, 一時的に「何かニオイ」と感じるときは誰にでもある。業務上, 悪臭や異臭に敏感な方もいると思う。そして, 何のニオイだろう? どこから臭ってくるのだろうか? と疑問に思うことはよくある。しかし, この袋の中からニオイがする。までは解っても, ニオイの原因物質まで解明できることはほとんどないといってもいいだろう。

ニオイは一時的であり, 次の瞬間には消えてしまうかもしれない。また, いいニオイ(香り)でも強すぎると, 悪臭と覚えることもある。人の好みによって悪臭と覚えるものは異なる場合もある。いいニオイといいニオイが合わさると, いいニオイになるとは限らない。いや, 悪い臭いになる可能性もある。鮮烈なニオイは記憶され, 考えただけでもニオイがする気になる。本の古くさい臭いが懐かしくも感じれば, 人によってはかび臭く覚えることもある。このように, 臭いは, 原因物質, 濃度, 周囲の状況, 感じる人の状態等によって, その感じ方は大きく異なるものである。

本書は, ニオイを感じる原理から始まり, 作者の積み重ねた経験をもとに, ニオイ成分の分析・測定, そして特定までのプロセスを解き明かしてくれている。その中で, 「5.異臭の分析」の中で, 「大切な点は闇雲に危機分析に頼るのではなく, まずは分析に入る前の準備をしていくことである。」とある。備えあれば憂いなし。何事でも準備は大切である。その中でも非常に大切なことの一つとして, 「依頼者と測定者が異臭を確認しあう」ことを挙げている。依頼者との面談において, 異臭の原因物質や発生源, どんな匂いなのか, どういった時に強く感じるの, など情報を共有化することはニオイ成分を特定する上で非常に重要であり, 最終的な評価も導きやすくなる。著者はこういった経験から, 本書中で重要ポイントを「教訓」としてアドバイスを読み手に送っている。その中の1つを紹介して, 結びとしたい。

教訓6: 百聞は一嗅ぎに如かず

ニオイに興味のある方は必読の書籍の一つである。

(三菱化学アナリテック 杉田和俊)

