

目的 近年、住宅事情の悪化により集合住宅及び個人の住宅において調理時の換気が問題となっている。本実験では、実際に調理した際に生じる臭気的生活環境に及ぼす影響を検討する為、先ず、臭気成分の検索を行った。

方法 モデル室において、家庭でよく調理され、かつ臭気も強いと思われる野菜炒め、天ぷら、カレーを調理し、換気孔より排気を10ℓ容の臭袋に採取し、Tenax GCに吸着させ、それを加熱脱着させてGC及びGC-MSにより分離し、同定を行った。

結果 野菜炒め臭気成分として約90、テンプラ臭気では113、カレー臭気では100成分がGC上に分離され、ほとんどの主要ピークが同定又は推定された。野菜炒め、天ぷら、カレー臭気それぞれにおいて同定された成分の種類及び数は、脂肪族炭化水素(74、11、10)、芳香族炭化水素(12、14、17)、アルコール(7、9、8)、カルボニル(5、10、7)、有機酸(3、3、3)、フラン(1、2、1)、フェニール(1、1、2)、エステル(2、0、1)、含S化合物(1、1、3)、含N化合物(2、1、3)、含Cl化合物(2、1、1)、テルペン(0、1、6)であった。これら三者に共通な主要成分は、*n*-decane, *n*-tetradecane, toluene, Xylene, styrene, ethanol, 2-butylhexanol, 2-ethylhexanol, 2-phenyl-2-propanol, 4-methylpenta-2-one, benzaldehyde, acetophenone, dichlorobenzene, phenolであった。