

1. 目的 厨房内には加熱調理時に発生する調理臭をはじめ調味料臭その他の香味食品から生ずる各種のにおいがあり、それらはしばしば厨房のみならず住宅内の臭気環境の悪化をもたらす。筆者等は1990年10月～1991年6月に住宅内の臭気環境の実態、臭気に対する意識、評価や対策を知るために家庭の主婦を対象にアンケート調査を行った。その結果、住宅内で最も排除したい臭いとして台所の生ごみ臭を指摘したものが12.4%、タバコ臭が12.5%であって、トイレの排拙物の臭い8.7%よりはるかに多かった。このことは生ごみ臭が厨房の臭気環境悪化の主因であることを示している。そこで、生ごみ臭の特性を把握することを目的として生ごみ臭の評価実験を行ったのでその結果について報告する。
2. 方法 供試用臭気の発生と採取：生ごみとして野菜くず250g(玉ねぎ50g、キャベツ50g、きゅうり50g)、魚肉類100g(いわし50g、豚肉50g計250g)をふたなしの容器に入れ、温度23～26℃に調節した室内に6、12、18、24、48時間放置した。その後、それぞれについて密閉した容器に入れ、一方より新鮮外気を注入し、他方から臭気を含んだ供試用空気を吸入しサンプリングバッグに充填した。ポンプの流量は20.3～20.5l/min.である。

官能試験：1)パネル20歳代の臭覚健全な女性6人、2)各時期の臭気を臭気袋にとりパネルにより検臭・評価した。評価は臭気強度、不快感、し好性の3項目について行った。
3. 結果 1)臭気強度：各パネルの評価平均値は6時間経過したものは7段階中の3(はっきりと感ずる)、12時間経過は4～5(強く感ずる～特に強く感ずる)、18時間以後はいずれも6(極端に強く感ずる)であった。不快感は12時間経過するとすべて3(とても不快)である。