

生ごみの保存状態が臭気発生特性に及ぼす影響について
奈良女大家政 ○光田恵 磯田憲生 梁瀬度子 久保博子

【目的】前報¹⁾²⁾までに生ごみ臭について、生ごみの材料および保存温度によって臭気発生特性において大きな違いがあることを報告した。本報では、生ごみの水切り状態および生ごみの切断方法が臭気発生特性に及ぼす影響について把握し、臭気の観点から生ごみの適切な処理・保存方法を検討した。

【方法】生ごみ試料として、野菜・果物・魚・茶がらを混合した試料を作成し、水切り状態をネットにいった生ごみに水をかけ、しぼった状態、10分放置、5分放置の3条件、切断方法も5cm、1cm角、ディスク加工の3条件に設定し、それぞれ密閉容器の中へ入れた。保存温度は20℃、測定期間は5日間とした。生ごみ臭の測定は、密閉容器の中に流量3 l/minの新鮮な空気を送り込み、5 lサンプリングバックに採集した臭気試料を用いた。測定項目は、官能検査による臭気濃度、6段階強度評価、6段階不快度評価および機器測定によるにおいセンサー値、全炭化水素濃度、検知管法によるアルコール濃度、脂肪酸濃度、アミン濃度、硫化水素濃度である。

【結果】水切り状態別では、含有水分量が多くなるほど臭気発生量は増加し、不快度も高くなる傾向がみられた。また、切断方法別においても細かく切断されるほど臭気発生量が増加する傾向がみられたが、前報の保存温度の違いによる差ほど大きくなく、密閉型での保存において温度が臭気発生特性に最も影響を及ぼしていることが明かとなった。

1) 光田他：日本家政学会第44回大会研究発表要旨集，p263，1992

2) 光田他：日本家政学会関西支部第14回研究発表会講演要旨集，p28，1992