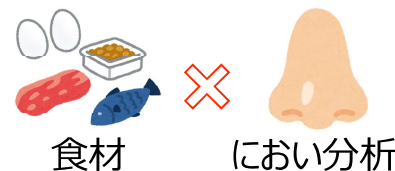


好ましい香りの食品開発を支援します

食用コオロギのにおい分析事例

アピールポイント

- ✓ 鼻先で感じるにおいの成分を分析できる
- ✓ 口に含んだときに感じるにおいを模擬できる



技術の特徴

- 食材のにおいを特徴づける成分を特定し、化学的に再現
- 人工唾液と食材を混合することで、模擬的に口腔内での揮発性成分を発生

企業へのご提案

- 食材特有のにおいを改善したい方、ご相談ください
- 鼻先でのにおいと、模擬的な口腔内でのにおいを分析します

技術の概要

【食用コオロギ粉末から生じる揮発性成分】

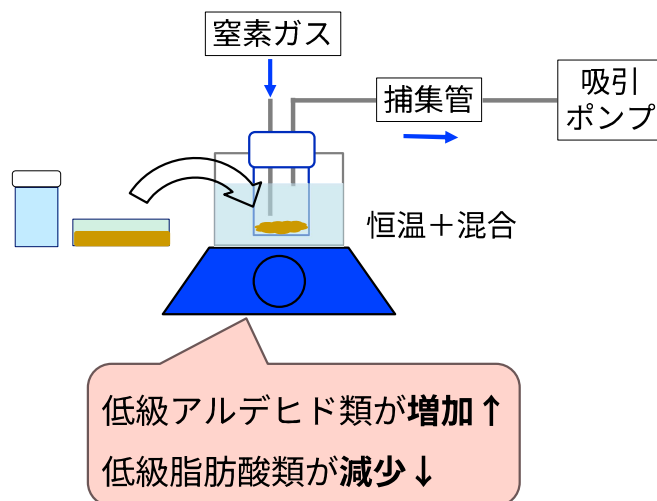
におい分析システムにより、産地と品種の異なる6サンプルから、においを特徴づける13成分を特定した

【食べているときのにおいの再現】

人工唾液と食用コオロギ粉末を37℃恒温下で混合し、揮発性成分を採取した

No.	推定した揮発性成分	においの表現※
1	トリメチルアミン	魚くさい
2	イソブタナール	刺激臭
3	イソペンタナール	刺激臭
4	ジアセチル	バター
5	ジメチルジスルフィド	オニオン、ガーリック
6	ヘキサナール	油、草
7	ジメチルピラジン	ナッツ、チョコレート
8	トリメチルピラジン	ナッツ、チョコレート
9	酢酸	酸
10	エチルジメチルピラジン	ナッツ
11	ジエチルメチルピラジン	ナッツ、ウッディ
12	酪酸	腐敗したバターのような酸臭
13	イソ吉草酸	不快な酸臭

※印藤元一, 合成香料 化学と商品知識, 増補改訂版, 2005



食用コオロギをはじめとする新食料資源のにおい制御技術開発を支援

【関連資料】

亀崎悠, 日本農芸化学会2024年度大会講演要旨集, p.87 (2024)

地域技術支援部
墨田支所
亀崎 悠