

貯蔵米のにおい分析による カビ加害検知法

技術の特徴

- ・貯蔵米の品質劣化の一大要因であるカビ加害を初期段階で検知する。
- ・におい分析装置によってカビ臭の生成による米のにおいの変化を測定。
- ・各種貯蔵・包装条件下におけるカビ生育の測定。

研究の内容

Penicillium citrinum 接種米



穀類で生成される主なカビ臭成分

アルコール類

2-Methyl-1-propanol

3-Methyl-1-butanol

1-Octanol

1-Octen-3-ol マッシュルーム臭 / 松茸臭

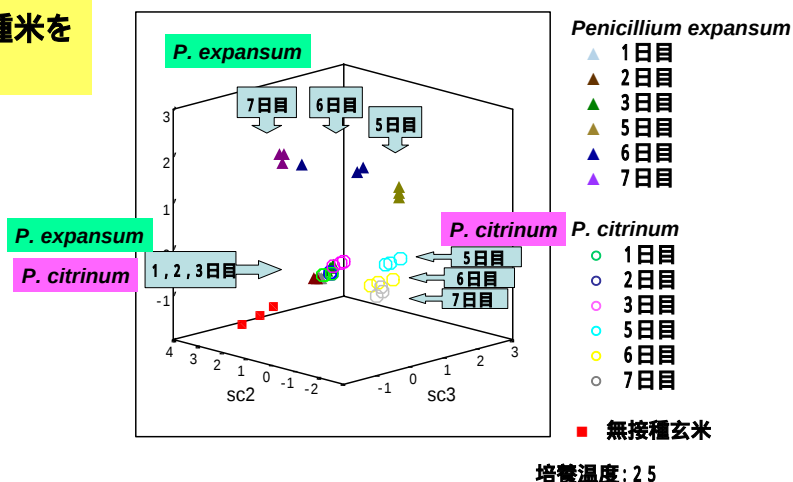
1,5-Octadien-3-ol 土臭 / ゼラニウム臭

カルボニル類

3-Octanone 土臭 / マッシュルーム臭

*Penicillium*菌接種玄米のにおい分析による識別

におい分析装置(島津FF-1)でカビ接種米を
を分析



今後の展開

- ・カビ菌種の識別法の検討。
- ・実用法として確立する。

2種類の*Penicillium*菌を玄米に接種して、におい
分析装置で測定すると図のように識別された。



独立行政法人
食品総合研究所

代表研究者: 齊藤 道彦

所 属: 流通安全部 食品包装研究室

問い合わせ先: 〒305-8642

茨城県つくば市観音台2-1-12