

きんぴらのシンナー臭

5月のある日・・・『弁当屋でのり弁当を買ったら、おかずのきんぴらがすっぱいような気がするので調べてほしい。』という相談がありました。食品衛生監視員の調査によると、その弁当屋のきんぴらに異臭（シンナー臭）があるとの事でした。そこで理化学及び細菌検査を行ったところ、次のような結果でした。

品目	化学検査		細菌検査	
	エタノール	酢酸エチル	一般生菌数	酵母数
苦情品	4,200ppm	460ppm	4.8×10^7 個/g	4.8×10^8 個/g
対照品	100ppm	検出せず	2.2×10^3 個/g	3.0×10^4 個/g

苦情当該品は対照品より、かなり高い濃度のエタノールと酢酸エチルを検出しました。また、酵母菌数も1千万個/gを超えていました。以上の結果より異臭及び酸味は、酢酸エチル産生酵母が糖を分解して、エタノール及び酢酸エチルを生成したためと考えられました。なお、同定検査の結果、酵母はハンゼニアスポラ属(*Hanseniaspora guilliermondii*)と推定されています。

過去の酵母による苦情事例

◇れんこんの炒め物からシンナー臭

酢酸エチル：980ppm, 酵母数： 4.8×10^8 個/g

◇生めんからセメダイン臭

酢酸エチル：470ppm, 酵母数： 1.9×10^7 個/g

MEMO

- ・ エタノールが添加されていると、酵母によるシンナー臭が発生しやすくなる場合があります（エタノールにより一般細菌の発育が抑制され、酵母の働きが活発になるため）。
- ・ 酢酸エチル産生酵母としては、一般的にハンゼニア属 (*Hansenula anomala*) が知られています。