

## 食品のにおいがいつもと違う？考えられる主な原因とは

食べようとしたらいつもと違うにおいがする…。こんな声をいただくことがあります。食べ慣れた食品だからこそ、いつもと違うにおいを感じると気になるものです。食品のにおいが変わって感じられる原因は一つではありません。ここでは、主な原因について紹介します。

### ○におい移り

食品のにおいが変わる原因の一つに「におい移り」があります。においの成分は思った以上に広がりやすく、食品や包材を通して移ることがあります。実際に、お米や牛乳などから、いつもと違うにおいがするといった相談が寄せられることがあります。

米の袋には空気抜き穴があり、牛乳パックなどの容器もにおい成分を完全に遮断できるわけではありません。そのため、近くに強いにおいのものがあると食品ににおいが移ることがあります。

- ・長期保存にならないように買い過ぎない
- ・においの強いもののそばに長期間置かない

この2点に気を付けてください。

※におい移りについては、「食品へのにおい移りとは？未開封でも起こるにおい移りの原因」の記事でも詳しく紹介しています。→



### ○食品そのものが持つにおい

食品そのものが持つにおいを、普段とは違うにおいとして感じることもあります。

例えば、お米では「ぬか」が残っていると、石鹼のようなにおいや油っぽいにおいとして感じられることがあります。気になる場合は、ていねいに洗米することでおおいがやわらぐことがあります。

### ○季節や原料によって変わるにおい

食品に含まれる成分や原料の違いによって、普段と異なるにおいを感じることもあります。例えば牛乳は、季節の変化や牛が食べる餌の違いによって風味やにおいに変化することがあります。また、ブロッコリーやキャベツなどに含まれる硫黄成分を薬品臭と感じたり、ニンジンに含まれるテルペノイド成分を化粧品のようなにおいと感じたりすることもあります。

出典：東海コープ商品検査センターウェブサイト おいしくって安全なお話 より

URL：<https://www2.tcoop.or.jp/kensa/cate01/index.html>

東海コープはコープぎふ・コープあいち・コープみえの3つの生協による事業連合です。

食品からいつもと違うにおいを感じても、その原因はさまざまです。一方で、腐敗や変質によってにおいに変化する場合があります。気になる場合は無理に食べないようにしましょう。

※東海コープ商品検査センターで実施したにおい移りの実験結果もご覧ください。



出典：東海コープ商品検査センターウェブサイト おいしくって安全なお話 より

URL：<https://www2.tcoop.or.jp/kensa/cate01/index.html>

東海コープはコープぎふ・コープあいち・コープみえの3つの生協による事業連合です。