

【実証実験】呼気の臭いの変化

< 実験結果 1 >

餃子を食べた後の呼気の臭いの変化

◎	明らかに臭わない
○	なんとなく臭う感じがするがほとんどわからない
△	わずかに臭う
□	明らかに臭う
×	すごく臭う

餃子を食べる直前に、カプセル状にした金子式 201 を 360mg 飲み、食後 6 時間後までの間、呼気のニンニク臭を官能的に評価した。
餃子は 1 個につき 12g(具の量) とし、ニンニク 1g を配合(通常の 4~5 倍程度の含有量) して製造。それを各被験者は 5 個試食した。被験者は、19~20 歳の女性 30 名のうち半数の 15 名を試食者、残りの半数の 15 名を評価者とした。

試食者	評価 (試食後)			
	1時間	2時間	3時間	6時間
女性 1	○	○	○	○
女性 2	○	○	◎	◎
女性 3	△	○	◎	◎
女性 4	○	◎	◎	◎
女性 5	◎	◎	◎	◎
女性 6	○	○	◎	◎
女性 7	○	◎	◎	◎
女性 8	○	○	◎	◎
女性 9	△	○	◎	◎
女性 10	◎	◎	◎	◎
女性 11	◎	◎	◎	◎
女性 12	○	○	◎	◎
女性 13	○	○	◎	◎
女性 14	○	○	◎	◎
女性 15	○	◎	◎	◎

結果

食後 3 時間後には **93% 以上** の被験者が「**明らかに臭わない**」と評価され、それ以外でも「**なんとなく臭う感じがするが、ほとんどわからない**」と評価された。
金子式 201 は、**餃子に含まれるニンニクによる呼気の臭いを、食後 3 時間後までに無臭化した。**

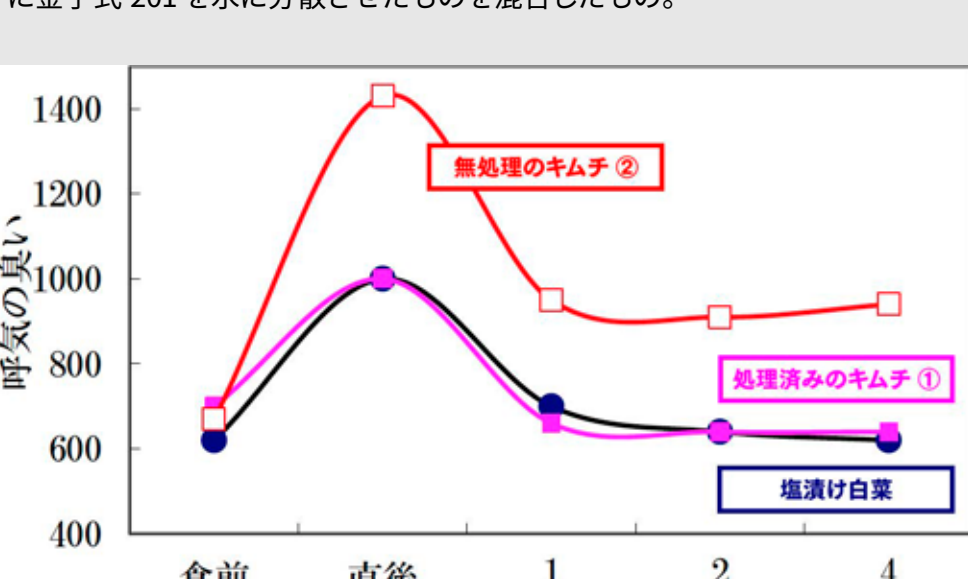
< 実験結果 2 >

キムチを食べた後の呼気の臭いの変化

塩漬け白菜とキムチを食べた後の呼気の臭気の変化

金子式 201 による消臭処理済みニンニクペーストを使用したキムチタレ (①) 無処理のニンニクペーストを使用したキムチタレ (②) を、それぞれ、塩漬け白菜に 17% 量混合したキムチを製造。このキムチ 50g を被験者に食べてもらい、呼気の臭気を臭いセンサーで測定した。

※ 消臭処理ニンニクペースト (①) とは、ニンニクペーストに金子式 201 を水に分散させたものを混合したもの。



※ 日本獣医生命科学大学応用生命科学部による実験結果より

結果

金子式 201 による消臭処理済みのタレを使用したキムチ①の臭気の変化は、塩漬け白菜をそのまま食べた場合とほぼ同じなので、**ニンニク由来の臭気はほとんどない**ものと言える。しかし、通常の無処理キムチ②では、食後 4 時間経って以降も臭気が高かった。