

# 金子式 201 のしくみ

## 本当にニオイは消えるのか？ なぜニオイが消えるのか？

ニンニクのイヤな食後臭（口臭や体臭など）の発生と抑制のメカニズム



「金子式 201」では、農学博士金子憲太郎先生の取得特許である「**ニンニク臭の消臭剤および消臭法（特許第 5126998）**」を駆使し、**海藻抽出物をニンニクに配合**することにより、食後（約 3 時間後）のニンニク臭を消すことに成功しました。また、これをさまざまなニンニク食材に適用することで、ニオイが消える食材の開発を可能にしました。

※ニンニクと同時に食べていただく必要があります。

つまり「金子式 201」は、  
ニンニクが食後に体内で悪臭を放つ  
原因物質を海藻由来の成分で抑制した  
画期的なニンニク食材なのです！

### 監修について



日本獣医生命科学大学  
応用生命科学部 食品科学科  
食品工学教室大学院 元教授  
農学博士 **金子憲太郎** 先生

1968 年～2000 年 郡山女子大学短期大学部教授（食品学）、郡山女子大学学務部部長。日本獣医生命科学大学 応用生命科学部 食品科学科 食品工学教室教授（大学院）。ニンニクの食後のにおいから解放される食材と消臭方法を発見（特許取得）。低温スチーミング加工法の開発（特許取得）。漬物の歯切れ（食品科学工学会学会賞研究奨励賞）、大豆のイソフラボンに関する研究（日本作物学会論文賞）、調味料（魚醤、コチジャン等）の研究など、食品に関する幅広い研究で知られる。特許 17 件、著作権 1 件を申請・保持。また、学会論文 79 編、紀要論文 22 編、業界誌 96 編、著書 13 冊を執筆。NHK 情報番組「あさイチ」、TBS 系情報番組「となりのマエストロ」出演。