

◆ 調理臭の経路調査事例 ◆

室内異臭の異臭成分から発生源を調査

テナント室内から食用油調理臭と感じられる異臭が発生しました。現場に伺い異臭についてお客様より詳細をヒアリングし、弊社スタッフにより異臭を嗅覚で確認すると共に、室内外での異臭発生状況を見分しました。テナント室内、室内での異臭発生源 及び 予想される階下テナントの調理場排気口付近の空気中の揮発性成分分析を提案し、揮発性成分を捕集した捕集管を持帰り、弊社内にて分析しました。

揮発性成分捕集状況



<揮発性成分捕集>

- ・空気中の揮発性成分を捕集管に捕集

加熱脱着-ガスクロマトグラフ質量分析 (GC-MS) 装置



<装置測定>

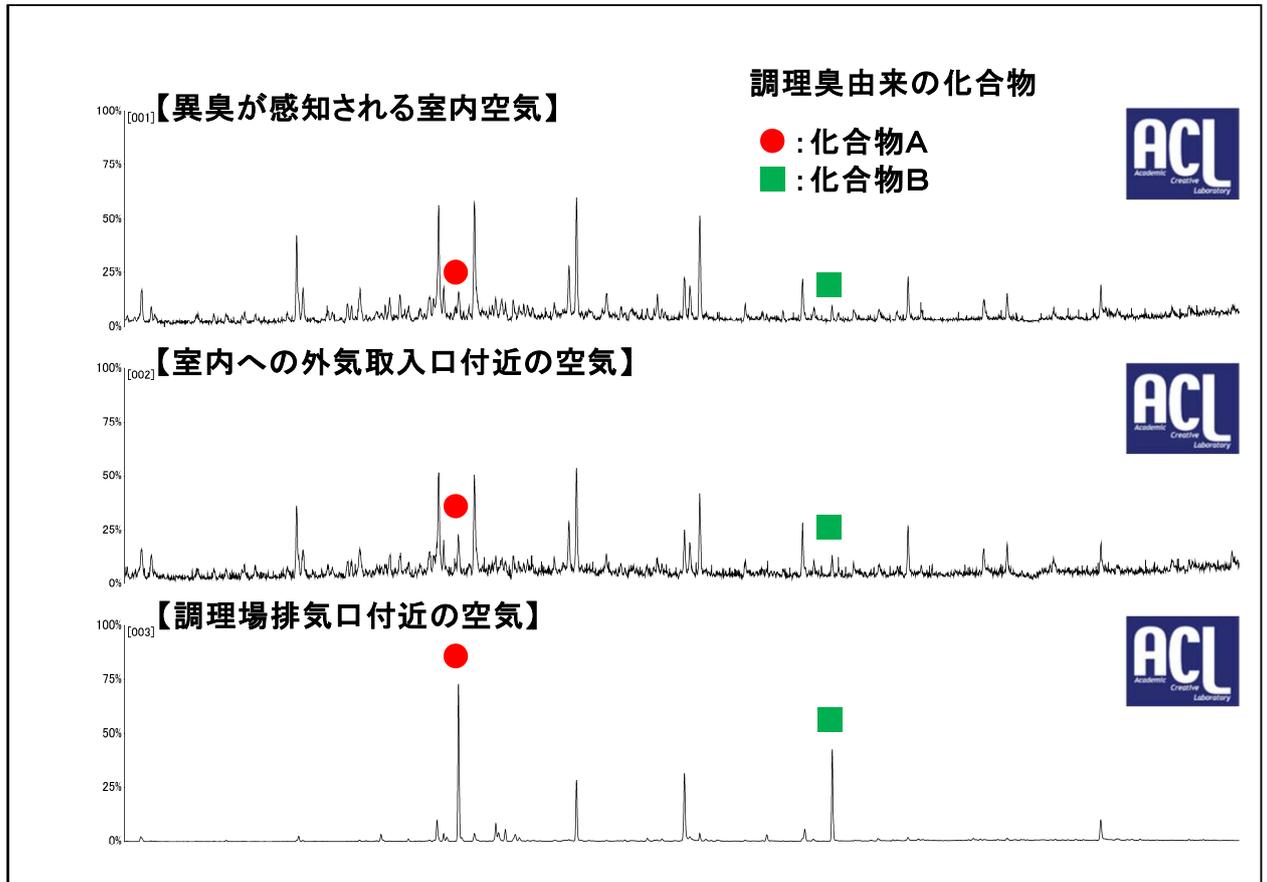
- ・捕集した揮発性成分を装置で測定
- ・検出成分を解析

「異臭が感知される室内空気」、「室内への外気取入口付近の空気」及び「調理場排気口付近の空気」について分析を行い、室内空気中の異臭成分を把握した後に、異臭起源とその異臭侵入経路を確認しました。

濃度測定結果は裏面へ！！

◆ 調理臭の経路調査事例 ◆

< 調理臭に着目した加熱脱着-GC-MS測定結果 >



テナント室内にて嗅覚により感じられた異臭＝食用油調理臭は、階下の店舗調理場排気口から排出された揚物臭であることが判明しました。

揚物臭成分を指標として異臭の侵入経路を確認したところ、

店舗調理場排気口 → 室内への外気取入口 → 室内

であることが加熱脱着-GC-MS装置の測定結果から明らかになりました。

弊社では臭気分析に留まらず、現場見分、試料の性状や調査目的等によりお客様の要求に合致した適切な調査方法をご提案し、豊富な経験・実績・高い技術力で信頼性の高い調査結果をご提供します。

お問い合わせ先

株式会社 分析センター URL <https://www.analysis.co.jp/>

環境評価事業部 〒131-0032 東京都墨田区東向島1丁目12番2号

TEL 03-3616-1612 FAX 03-3616-1615

会社HP

分析無料ご相談

