

# 臭気濃度測定結果一覧

測定日	平成8年4月11日	測定対象	トリメチルアミン			
測定機関	(財)東海技術センター	臭質	腐った魚のような臭い			
分析方法	悪臭物質測定方法(告示第39号)	発生源	養鶏場、魚腸骨・獣骨処理場、ゴミ集積場、水産加工場			
<測定結果>						
	一次側	0.09ppm	⇒	二次側	0.0009ppm	
					<b>99.00%</b>	
測定日	平成2年2月	測定対象	調理臭			
測定機関	NECコンストラクション(株)	臭質	ニンニク臭			
分析方法	臭いセンサー	発生源	ガスレンジ上			
<測定結果>						
	一次側	74.5ng	⇒	二次側	18.3ng	
					<b>75.50%</b>	
測定日	平成6年10月3日	測定対象	調理臭			
測定機関	(株)環境管理センター	臭質	焼肉臭、油臭			
分析方法	三点比較式臭袋法	発生源	ジェットオープン/フライヤー			
<測定結果>						
	オープン	一次側	5500	⇒	二次側	980
						<b>82.18%</b>
	フライヤー	一次側	730	⇒	二次側	98
						<b>86.58%</b>
測定日	平成6年10月22日	測定対象	調理臭			
測定機関	環境計測(有)	臭質	油臭			
分析方法	三点比較式臭袋法	発生源	連続フライヤー			
<測定結果>						
	一次側	9770	⇒	二次側	1300	
					<b>86.70%</b>	
測定日	平成元年10月	測定対象	調理臭			
測定機関	葛飾区役所環境課	臭質	ニンニク、香辛料			
分析方法	三点比較式臭袋法	発生源	ソース加工中のニンニク及び香辛料			
<測定結果>						
非公開						
					<b>87.00%</b>	
測定日	平成6年4月20日	測定対象	調理臭			
測定機関	某社	臭質	焼臭(鳥、豚、鳥+豚)			
分析方法	三点比較式臭袋法	発生源	ガスレンジ(網焼)			
<測定結果>						
	鳥肉	一次側	5500	⇒	二次側	980
						<b>82.00%</b>
	豚肉	一次側	7300	⇒	二次側	550
						<b>92.40%</b>
	鳥肉+豚肉	一次側	7300	⇒	二次側	730
						<b>90.00%</b>

一旦臭気が苦情対象になった時、苦情を訴える地域住民の願望は、数値的な除去ではなく臭気が気にならない程度になる事で、問題の解決が難しいとされます。

事前に苦情を出さないよう配慮した対策をとることが最近の傾向と言えます。