

温度の昇度 = 2.3425。
 5428.5calの熱を受け 2.3425° となる水量 = 2317.4 瓦
 用ひたる水量 = 2000.0
 ポマフ其他の全水當量 = 317.4

此實驗には鐵線の燃燒熱は一六〇〇となつて居ますが之は多分前掲の數を四捨五入したもので、
話を思わず長くなりましたから之れで止めにします。

香料について 戸田里

河野キミ生
河野ソヨム

廣く香と云へば外界の刺戟を吾々の嗅覚が受けて起す一種の感覚である。従つて香の成立には二つの要素が必要である。一は即ち吾人に存する神經及びその作用で二は即ち刺戟を吾人に及ぼす外界の物質である。

今、香について研究せんとすれば其要素に従つて二方面がある。心理學的生理研究と化學的研究とが即ちそれである。私共は今物質即ち香を放つ物質更に換言せば香料が化學上如何なる意味を有するものかについて少しく申上たいと思ふ。

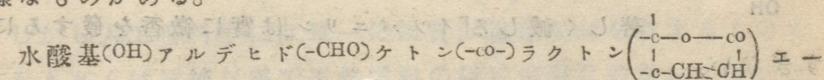
香料の化學的研究は極最近の發達でまだ不充分の點が多く従つてまとまつた著書もあり無い。只近年發行され香料の研究及び化學工業全書第十四冊位が主なものである。

凡そ物質には元素そのものが香を發するものもあるが多くは化合物である。化合物にも無機と有機とがあつて無機化合物にも香を放つものは少くない。しかし普通香料として知られて居るものは全々有機化合物に屬して居ると言つてもよい程である。

有機化合物にも脂肪族と芳香族とがある。その何れに香料の多くが屬して居るかと言ふ事は第一に起る疑問であるが是は其名稱から推しても容易に想像し得らることであつて通常知られて居る香料には比較的芳香族に屬するものが多い。食用品に用ひられる「バニリン」「クマリン」から樟腦龍腦、薄荷腦、桂皮腦等を初めとして日常吾々の接して居るものの中にも多くのものを數へあげる事が出来る。しかし脂肪族にも種々の花の香氣を放つ「リナロール」「ガラニオール」「チトラール」等の「アルコール」類及び種々の果實の芳香を有する「エステル」類等輕快なる芳香を有する香料少くない。

是等多くの香料は各獨特の香氣を放ち其構造も亦千差萬別である。しかし其香を放つには何等か共通の原子又は原子團を有せないであらうか。或は其構造に於て共通點又は類似點は無いかといふ事は誰しも抱く疑問である。もし此點が充分に明瞭となり或一定の原子團を有する化合物が常に同一又は類似の香氣を有し、ある構造的原因が常に香氣の強弱を左右する等と言ふ様になつたならば香料の研究は益興味を増し其製造も盛になり新しい珍らしい香料を見る事が出来るであらう。

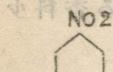
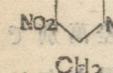
是等の點は今日に於ては不充分乍らも大分研究の歩を進めて居る。最近の化學の説明するところによれば或物質が香氣を發する場合には必ず芳香の成立に必要な一定の原子團を含有するもので、是を芳香基と言ふ。今日芳香基として知られるものに次のようなものがある。



(例へば $\text{CH}_3-\text{O}-\text{CH}_3$) カルボキシル(-COOH)

アモイール  硝基(NO₂)及び亞硝基(NO)碘基、硫藏基等。

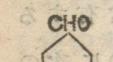
香料はすべて是等基簇の或物或は數個を含有するものである而して其基の異なるに従ひ芳香の度に差異を生ずる事は勿論なるも是と結合する結合體如何によりて亦大に影響せられるものであることは脂肪族の「アルデヒード」が多く不快臭を有するに芳香屬「アルデヒード」が芳香を有して居るのを以ても窺はれる又ある類似の香氣の成立には必ずしも同一の基を必要とはせぬ様である。

 NO₂ C(CH₃)₃ も矢張麝香様の香氣が得られるし又屢々或化
 NO₂ (CH₃)₂CH のメチル族をエチル族で交換するも類似の香氣を有する物質が得られるものである。

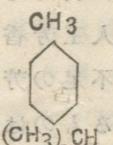
是等芳香基に於て注意すべき事は窒素が色素の場合の如く重要視されて居ないけれども其他の點は色素の場合と類似の關係のあることである。

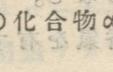
次に一つの化合物が同一の基を有して居れば其香氣は同様であるか否か換言すれば結合の位置が香氣と關係あるか否かといふ事である勿論是は重大な關係を有するもので等しく同種同數の芳基を有する化合物もその結合の位置の異なるに従つて其芳香度に著しい差異を生ずるものである例へば CHO OCH₃ OH の三つの基が次の如く結合したものは普通食用品の香料として用ひられるバニリンで強い芳香を有して居るけれども三つの基の位置が變化すると其香度は著しく減る「イソバニリン」は實に微香を發するにすぎない。

然らば如何なる位置に結合した時最も強い芳香を放つかといふ事は續いて起る大切な問題である此點の研究も今日隨分され

 CHO OH OCH₃ として用ひられるバニリンで強い芳香を有して居るけれども三つの基の位置が變化すると其香度は著しく減る「イソバニリン」は實に微香を發するにすぎない。

て居るけれども未だ不充分の點が多い一般に云々ばビニガーレ
核に二個の側鎖を有する時にはオルツ即ち  の位置のもの
とバラ即ち  の位置の物とが多く芳香を有してメタ即ち  の位置のものは多く無臭である而して天然にも前のものが多く存在して居る。シメンはその一例である。

 CH₃ (CH₃)₂CH の位置に結合せるものが多く香料に見られる前に提げた「バニリン」及「チモール」「メントール」等もその例である。

「ナフタレン」化合物は  B 多く香氣を有し  α の化合物  は僅に香ふか或は全く無臭である「ネロリ」は  β 化合物である。

以上は極簡単に一般を述べたのであるが是の點が十分に明になったならば種々珍らしい香料を製出し得られることであら。

しかし人工香料中には單一の物質が複雑な匂を有するものもあるも多くは單純な香で天然香料の様に複雑な香を放つものは稀である従つて人工香料を以て天然香料の様な香を持たしめ様とすれば先づ天然香料を定性定量分析を行ひその主要な香料成

分の含量の比を知り各個々の成分につき研究し水素は水酸基となつて居るか酸素は「アルデヒド」か「ケトン」になつて居るか或は如何なる位置に結合し居るか等を研究し是によつてその成分を化學的に製出しそれを天然比と同一の比例に混合して初めて天然香料に勝ち得るものである香料の研究は此域まで達せなぐではない。

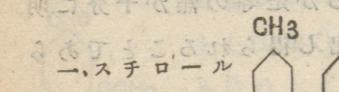
されど此香料の集成は容易の事でなく其研究には細心の注意を要するものであるため今日に於てもまだ市場に一定の人工製品を見るばかりであつて普通人工芳香花油と云つて居るものも多少天然の花油を附加して其不足の芳香を補つたものである今日人工香油として知られて居るものは人工丁香油、人工橙花油、人工董油、ばら油、枸橼油、ベルガモット油、月下油、其他數種の人工油がある。

香料には一定の芳香基を有すること前に述べたるが如し從つて香料は是を化學的に分類し得べし今有機化合物の各族につきてそれに含まる香料の主なるものを見ん。

開鎖炭化水素……香料として使用せらるべきものなし。

開鎖テルペン炭化水素……本屬の化合物中には香氣を有するものあれども尙香料としての價値あるものなし。

芳香體炭化水素……天然揮發油に含有せられ香料に用ひらるゝものは次の様なものがある。

一、スチロール

 (少量ハ硫動蘇合香中ニアリ)

二、シモ立充
 $\text{CH}_2=\text{CH}-\text{CH}_2$
 (タチジャコウ草中ニアリ)
 $(\text{CH}_3)_2\text{CH}_2$

環状炭化水素……直接香料として應用せらるゝものは少いがれども人工香料の製造原料となり重要な「アカルスホル」「アルデ

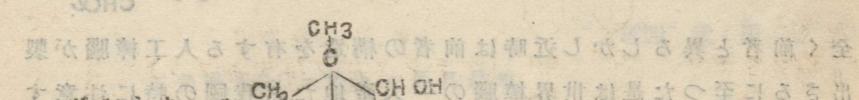
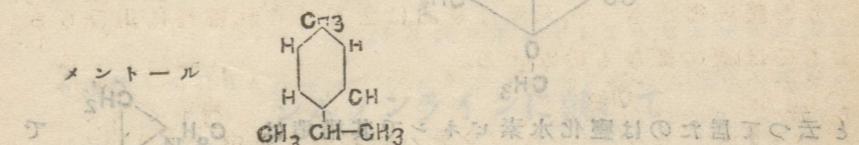
ヒド」「ケトン」等を誘導される。さあすのよる本要主其利害
 テルペン C_9H_{10} カムヘン C_9H_{16} 等のテルペン属はに屬す其他高級
 のテルペン中では一半テルペン最も香料化學上重要である。詳書
 ハアルコホル類……芳香基として CH_3 を有し植物揮發油中に汎く
 含有せられ酸と化合しては「エステル」となりて汎く存し香料とし
 ては重要な位置をしめ又間接に香料の溶媒として貴重なるもの
 である。

開鎖アルコホル……強き香氣を有するばかりで殊に炭素分子
 の増加するに従つて漸時其香微弱となり終に香氣を放たざるに
 至る二價及至多價アルコール例へば「グリコール」「グリセリン」は
 無臭で一價アルコールエステルは其結合する酸の異なるにより
 種々の果實様の芳香を放つ故に果實香精の原料となす。

閉鎖テルペンアルコホル……は芳香を有し天然の揮發油中に
 汎く含有せられて其重要成分をなし最主要なる香料として直接
 應用せられるもの多し一二の例を示せば

リカロール……(鈴蘭様の香氣を有す)
 ゲラニオール……(バラ様の香氣を有す)

ネロール……(バラ様の香氣を有す)
 閉鎖アルコール……香料上重要な位置を有するもの多くテル
 ペン属の水酸化物誘導體であ。



③晶葉實物の香葉中之有する本生々然ベイキモ

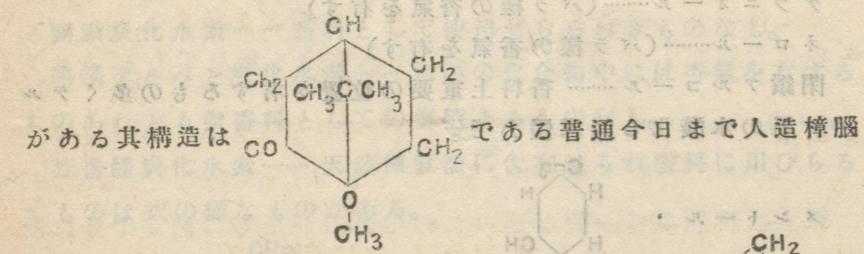
等は其主要なるものである。
「アルデヒド」類……香料中最重要な簇にして汎く揮發油中に含有せられて其芳香主成分をなすものが多い其構造及び集合的製法も深く研究されて居る其内よく人に知られ居るものには「バニリン」ペリオトロビン、チトラール、桂アルデヒド。アニスアルデヒド。等の重要な香料少くない構造上から分ると。

開鎖アルデヒド……苦様芳香の主成分をなして居るチトラール($C_{10}H_{18}O$)、チトロネラール($C_{10}H_{18}O$)等。

環状アルデヒド……香料としてよく知られて居るビザルデヒド。アニスアルデヒド($C_8H_8O_2$)桂アルデセド。バニリン($C_8H_8O_2$)ペリオトロビン($C_8H_8O_3$)等は是の内に含まる次に。

ケトン類……此属の芳香化合物天然に植物中に廣く含有せられ重要なものに次の様なものがある。ロマントロビン、ロマントミルの芳香を有する(ヨノーシ)、イリスの芳香を有する(イローリ)。

月下香油の芳香分なる(ツベロード)等環状をなすものには樟腦



全く前者と異なるしかし近時は前者の構造を有する人工樟腦が製出されるに至つた是は世界樟腦的一大産地たる我國の特に注意すべき所である。

ラクトン類……主なるものはクマリシで牛脂その他食料品の

香料として盛に用ひられて居る。

含窒素化合物には香料の目的に使用せらるゝものは極小數であつたため人の注意を引く事は少なかりしも人工麝香が製出されテントラニール酸のエステル類「イントール」「スカトール」等の發見以來化學上注目すべきものとなつた硫黃含有の化合物はアルリール芥子油の様に植物の揮發油中に多く配糖體として含有されて居るも香料としては重要なものでない。

以上は香料について極大體を述べたのであるが香料の研究は只に學問上大切なばかりでなく天然香料の缺點を補つて人工香料を發達せしむるために必要である元來天然香料は多く植物から取るのでその生産高は制限がある又土地により氣候により栽培法により其香度は一定しないその上多大の勞力と資力を要するしかるに香料の研究が完成されれば如何なる時にも如何なる地に於ても無制限に製出され勞力と資力を節減し得て何れの點に於ても便利であるのみならず其香度も任意に變化し得て今日此多くの香料の需要に應ずることが出來様と思ふ(尙香料につきては主として香料の研究。化學工業全書を参考とす)。

シムゾンラインに就いて

理四 武田 せつ

三角形ABCニ於ケル最長最短

ノシムゾンライン。最長ノシムゾンライン
最長ノシムゾンライン