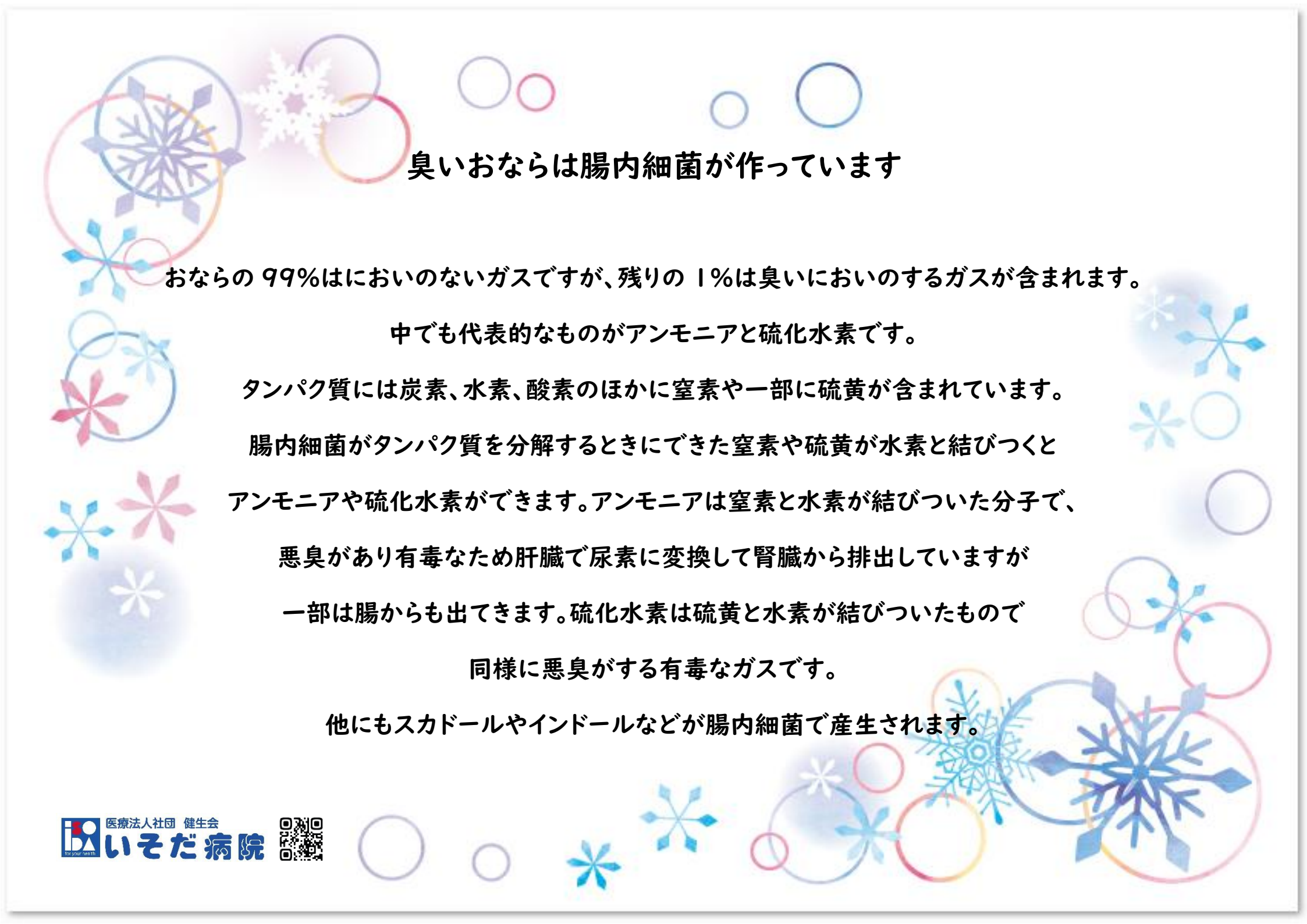




臭いおならは腸内細菌が作っています

おならの 99%はにおいのないガスですが、残りの 1%は臭いにおいのするガスが含まれます。

中でも代表的なものがアンモニアと硫化水素です。

タンパク質には炭素、水素、酸素のほかに窒素や一部に硫黄が含まれています。

腸内細菌がタンパク質を分解するときにできた窒素や硫黄が水素と結びつくとアンモニアや硫化水素ができます。アンモニアは窒素と水素が結びついた分子で、

悪臭があり有毒なため肝臓で尿素に変換して腎臓から排出していますが一部は腸からも出てきます。硫化水素は硫黄と水素が結びついたもので

同様に悪臭がする有毒なガスです。

他にもスカドールやインドールなどが腸内細菌で産生されます。

