

FORMULES ODEURS

TYPE ODEURS DETRUITES				
	Caractéristique de l'odeur	Seuils olfactifs $\mu\text{g}/\text{m}^3$	Composés	Formule
Soufrés	œuf pourri	1 à 5	Hydrogène sulfuré	$\text{H}_2\text{DH}_2\text{S}$
	choux, ail	4 à 50	Méthylmercaptan	CH_3SH
	choux	0,3 à 3	Ethylmercaptan	$\text{C}_2\text{H}_5\text{SH}$
	légumes en décomposition	3 à 30	Diméthylsulfure	$(\text{CH}_3)_2\text{SH}$
	putride	# 50	Diméthyldisulfure	$(\text{CH}_3)_2\text{-S}_2$
Azotés	piquant, irritant	5000	Ammoniac	NH_3
	poisson en décomposition	30 à 300	Méthylamine	CH_3NH_2
	poisson avarié	40 à 100	Diméthylamine	$\text{C}_2\text{H}_6\text{NH}$
	poisson avarié	# 0,5	Triméthylamine	$\text{C}_3\text{H}_9\text{N}$
		# 20	Propylamine	$\text{C}_2\text{H}_5\text{NH}_2$
		# 500	Butylamine	$\text{C}_3\text{H}_7\text{NH}_2$
		50 à 1000	Aniline	$\text{C}_6\text{H}_5\text{NH}_2$
Aldéhydes	acre	65 à 1200	Formaldéhyde	HCHCO
	fruit, pomme	50 à 300	Acétaldéhyde	
	rance	# 20	Propionaldéhyde	CH_3CHO
	pomme	20 à 50	Butyraldéhyde	$\text{C}_2\text{H}_5\text{CHO}$
		20 à 70	Valéraldéhyde	$\text{C}_3\text{H}_7\text{CHO}$
Acides gras volatiles	vinaigre	# 900	Acétique	CH^3COOH
		# 80	Propionique	$\text{C}^2\text{H}^5\text{COOH}$
	beurre, rance	4 à 50	Butyrique	$\text{C}^3\text{H}^7\text{COOH}$
	transpiration	# 5	Valérique	$\text{C}^4\text{H}^9\text{COOH}$