

期が認められた。24時間ではいずれも完全腐敗した。2. 低温ではいずれの実験区も殆んど変化を示さなかった。3. 腐敗進行と共に増加を示す蛍光度の変化についても、揮発性塩基態窒素の変化とほぼ同様の傾向を示した。

A—18 各種保存条件による魚類鮮度変化に関する研究

戸板女子短大 ○藤野富士代
中嶋 保子

(目的) 市販魚類の鮮度に関して、鮮度低下が急激なものであるだけに、その変化に関しては古くから多くの研究が行なわれている。われわれは温度、湿度を一定条件のもとに調節した恒温恒湿実験室で魚類の鮮度変化に関する実験を行ない、主として化学的方法によりその変化を明らかにする目的で実験を行なったので結果について報告する。

(方法) 試料に市販「あじ」を使用した。保存条件は(A)内臓のあるもの、(B)内臓を取り除いたもの、(C)内臓を取り除き塩蔵したもの(以下ABCと略称)の3種とした。また東京の7月および8月の平均気温湿度を参考とし恒温恒湿実験室を温度 $26.5^{\circ}\pm 0.2^{\circ}\text{C}$ 、湿度 $80\pm 5\%$ とし保存時間は0, 5, 10, 15, 20, 24各時間とした。低温条件は家庭用電気冷蔵庫を用い庫内温度を $5\pm 3^{\circ}\text{C}$ とし、保存時間は0, 5, 10, 24, 36, 48各時間とした。各実験区共貯蔵実験終了後の変化を少なくする目的で、低温実験室で試料処理を行ない、常法により各実験区について揮発性塩基態窒素およびpHを測定し、また原理の異なる方法により変化を追究する目的でglucose水溶液を加えて、一定時間加熱しその蛍光も併せて測定した。

(結果) 1. 高温高温ではいずれの実験区も10時間までは殆んど変化を示さず15時間でAは明らかに腐敗の初期と認められ、BおよびCの実験区では20時間に腐敗の初