

態変化との関連に興味を持ったので、次のような実験を試みた。すなわち、豚および中肉のフライについてその揚げ時間の経過に伴う肉の形態変化を検索し、食味テストの成績を加味して考察を加えた。

2. 揚げた肉は直ちに10% Formalin 緩衝液および Carnoy 液で固定、5 $\mu$ のパラフィン切片を作製した。染色は筋組織の観察のために一般に広く用いられている方法により、二三の組織化学的方法も併用した。

3. 筋線維は、解離後凝集し、筋線維溶解、蛇行断裂が認められた。また、筋肉膜に蛋白顆粒の溶出が観察された。Glycogenは早期に消失し、これに反しPAS物質の出現、Acrolein-Schiff 物質の増量、Azan 染色における Aniline blue 好染等蛋白質の変性を認めた。膠原線維においては、特に断裂が顕著で、筋肉膜においてはその伸張、筋周膜においては膨化がみられた。食味テストの結果、豚肉では3分から4分のものが最も美味という成績が得られた。これと関連性のあると思われる形態変化は、筋線維の解離・凝集、筋原線維溶解、および膠原線維断裂等である。

## A-95 Cutlet の食味と形態

三島学園女大 ○八木 恭子  
堀籠 洋子  
森泉 文雄

1. フライは肉料理の中で最も一般に親しまれており、栄養的にも風味の点でも好ましい料理とされている。フライ肉の揚げ時間は食味に大きな影響をおよぼす事は周知の事実であるが、演者等はフライ肉の食味と形