

A—100 調理機作(クッキング・メカニズム)に  
関する食品組織学的研究(第2報)  
—肝臓組織の塩水浸, 塩水煮, 水浸水  
煮との関係—

東北大農 ○楠原 征治  
市川 収

1. 調味および加熱のステップが肝細胞に対して及ぼす影響について行なった各種実験の1部について報告する。生理食塩水, 飽和食塩水, 水の中に室温30分, 100°C 1分, 10分, 30分入れた塩合についてのべる。

2. 1×1×0.5cmの大きさのラッテ肝臓を種々の条件にて処理した。術式は第1報と同じである。

3. 1) 生理食塩水中では, 室温でグリコーゲンをやや失うが加熱すると保たれ核内グリコーゲン侵入が甚だしい。核は室温で高分子DNA, 加熱するとRNA抵重合化がある。核膨化, 皺縮, 核水腫を見る。細胞質のRNAは室温で塩基好染強く変らないが, 加熱でRNA濃縮が強い。包膜下の水疱, 細胞索離開がみられる。2) 飽和食塩水に入れると室温加熱ともにグリコーゲンは失なわれず, 核内グリコーゲンが著るしい。ともに高分子DNAは認められず, 抵重合化が著るしい。核の破碎離壁, 水腫著明。ともにRNAの濃縮を見, 加熱によりRNAは紐状化する。細胞質内空胞化甚しく, 核周囲に水腫状の暈形成は強い。3) 水中に入れると室温, 加熱ともにグリコーゲン減少し, 加熱で核内グリコーゲン侵入著しく, 室温では高分子DNA多いが, 加熱ではDNA著減し低重合化のみとなる。核の形状は延長核, 線状核, 破碎, 皺壁, 水腫化が甚しい。RNAは消失する。包膜の水疱, 円柱細胞化, 核周囲性暈形成, 湯滴飛散による破裂および空洞を作り細胞索の圧迫萎縮が強い。