

A—3 離乳食の消化過程に関する顕微組織学的研究 —納豆の重染色による観察—

日本女大家政 ○新藤由喜子
武藤 静子

1. 納豆は入手の容易さ、軟食調理の簡単さ、乳児の受容性などの点から離乳食品としてよく用いられるが、その中に含まれる蛋白質、脂質、糖質などの利用状況を知る一助として、これら成分が消化過程でどのような変化をうけるか、顕微組織学的に観察した。

2. 離乳期乳児の消化器内における納豆の変化を推測する補助手段として、人工消化、幼動物による消化による予備実験を行い、最終的に離乳期乳児に供与して、その糞便中に排泄された納豆を観察に供した。染色法として市川氏法による重染を試したが、時間経過による退色があるので、永久標本化のための変法を考案した。

3. 人工消化及び幼動物による消化実験では、何れの場合も胃液消化による納豆内容物の変化は少く、殊に脂肪は殆ど変化しない。腸液消化では著明な変化を受け、三栄養素が腸において強力に消化されることが伺えた。

離乳期乳児の糞便中に現れた納豆は、生後6～7ヵ月、8～10ヵ月、11～15ヵ月と月令の進むにつれて、三段階の大きな変化をみせ、乳児の月令と共に納豆に対す

る消化力の増強されることが伺えた。

市川氏法による重染色の退色はある程度、防ぐことができるようになったが、永久標本化のためには更に検討を要する。