

香辛料は、それ自体がカロリーの対象とはならないが、食品としての利用価値は大きく、現在では、味作りに欠かせない調味料の一つとして、いろいろの調理形態に使われている。

そこで演者らは、香辛料(コショウ)を使用し牛肉、及びジャガイモを試料として

- ① 濃度
- ② 温度
- ③ 浸漬時間

など、相互の関係について、組織に及ぼす影響、消化に及ぼす影響を知る為に実験を行なった。

組織学的には牛肉をタンパク染色(HE)、多糖類染色(PAS) ジャガイモは多糖類染色(PAS)を用い、組織像を顕鏡した。

また消化については種々の条件下で全時的にパンクレアチン消化を調べたので報告する。