

A-75 茄子の長期漬における変化(そのII) 組織学的変化
京浜女大 神長和子 北海道教育大 O高野敬子

22回総会において短期漬茄子の漬け込み中の変化について、主として塩析現象の解明を中心に報告した。その中で漬茄子の味を左右する因子の一つである組織の変化については概括的であった。今回は長期間漬け込みを行なった茄子の組織構造の変化について顕鏡し、合わせて先の短期漬茄子の場合との比較も行なった。

そのIと同様に漬け処理を施したもののほぼ中央部の横断面を厚さ4mmに切り取って試料とした。直ちに冷緩衡ホルマリン液にて固定、後に15μのパラフィン切片として各種の染色、反応を行なった。短期漬けの組織に用いたものの他に各組織の呈色変化を調べるためにトリインブルーも加えて検索した。

1ヶ月漬けでは外果皮の立方上皮細胞の破れは小さいが、その内側に連なる柔組織部で層状に細胞膜の破損部が見られる。3ヶ月では外果皮最外層のフケクラの一部と立方上皮細胞膜の破れが、6ヶ月では更に此の組織の細胞膜の皺縮と破損が増して漬け込み期間の増加は組織の破損状態を激しくさせていた。内果皮は比較的分断されていなかったが、すい部の柔組織は破片化していた。細胞内物質は20℃/日ですでに原形質分離と核の濃縮変形が部分的に認められていたが長期漬ではより甚だしく、殊に核の変形、位置の移動、顆粒化、消失等が数多く観察された。PH4.5のトリインブルーに対しては細胞内物質は漬け込み期間が長くなるにつれて稀薄化し対称の青紫色は6ヶ月でうすい黄緑色が無色と変わった。PAS反応に陰性であったラセン状管は4ヶ月で最も濃い呈色を示したが、6ヶ月で無色がごくうすい青色に変化した。