

A-38 低温時における各種肉類の核酸量の変化

十文字短大 木寺博子 林 寛

目的 一般家庭において普通に使用される肉類の冷蔵庫内での保蔵状態を知る目的で、低温時における肉類中の核酸量を測定し、実験条件などの検討をあわせおこなった。

方法 市販の牛肉、豚肉および鶏肉を試料として用いた。各肉類を2gずつ秤量してシャーレに入れたものを供試料として家庭用冷蔵庫(5°C)に保蔵した。各供試料を0~8日目にとり出し、PCAを加えてホモゲナイズしたのち、Schmidt-Thannhauser法の神立・青藤壺法を参考にしてRNAとDNAとを分画し、Ken-Seraidarianのオルシノール-塩酸法によりRNAを、またDische原法のジメチルアミン-酢酸法によりDNAをそれぞれ定量した。また青藤らの薄層クロマトグラフィーを用いる肉類の鮮度判定法を参考にし、Avicel-SFにて薄層プレートを作製し核酸含量比率(K)を求めた。なお各種肉類の組織化学的検査をあわせおこなった。

結果 各供試料とも保蔵が進むにしたがってRNA量およびDNA量の増加が認められた。薄層クロマトグラフィーによるK値は保蔵期間が長くなるにしたがって低い値を示す傾向がみられる。また各種肉類の組織化学的観察の結果もこれらのことと裏付けしていた。