

A—17 魚肉の鮮度低下に伴う細胞学的変化 (第1報)

四国女子短大 ○藤山 和恵
福山女子短大 生田紀久恵

従来、食肉の鮮度低下に伴う pH の変化、生成物の測定、組織学的考察について、畜肉では多くの報告がある。魚肉についても、化学的見地からの報告は多いが、細胞学的な報告は殆んど見られない。

筆者等は、魚肉数種類について、鮮度低下の指標として揮発性塩基態窒素 (V. B. N) 生成量を微量拡散法で測定し、同時に、その間における組織の形態的变化、染色性の変化について、ワンギーソン氏染色法, Feulgen 反応, メチル緑・ピロニン染色法を用い観察を行なったのでその結果について報告する。