

# A-14 魚肉の鮮度低下における細胞学的変化について (第2報)

福山女子短大 藤山 和恵  
○佐藤紀久恵  
四国女子短大 斎藤千鶴子

1. 魚肉の鮮度低下と、その細胞学的変化との関連性について、第1報の淡水魚に続き、第2報では海水魚数種を選んで実験を行なった。

2. 材料は瀬戸内海福山近海産の、たい、くろだい、こち、ぼら等を実験水槽へ移し、実験室内で解体、または、死後強直前(死後約5時間以内)の魚を入手解体時を0時間とし実験を始めた。

前報と同じく化学的組成の同じ部位を切り出して、放置温度  $18^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ 、光なしの条件下に置いた。

前報に準じた方法で、鮮度低下の指標としては、pH と V.B.N. 生成量を測定し、細胞学的には、Zenker formol 固定、パラフィン法により数種の染色法を行なって、組織、核の変化を観察した。

3. 前報の淡水魚の組織に比べて、海水魚の組織結合は密であり、1細胞中の筋原せんいの数も多く、初期腐敗を過ぎて細菌が組織の中に侵入するが、その速度が淡水魚より海水魚の方が遅い。従ってすでに完全腐敗に達しても、組織の崩壊は少なく横紋も認められ、核の崩壊及び凝集も著しくない。

しかし、海水魚でもぼらのような淡水の混ざる水域に生息するものは、淡水魚に近い組織が見られ、鮮度低下に伴う組織及び核の変化にも、淡水魚と海水魚の中間的な崩壊の段階が認められた。