

A—15 魚肉における鮮度低下に伴う筋肉の細胞
学的変化（第3報）
軟体動物について

福山女子短大 藤山 和恵
佐藤紀久恵
四国女子短大 ○齋藤千鶴子

1. 第1報, 第2報で報告した淡水魚, 海産魚について, 軟体動物における鮮度低下に伴う細胞学的変化について実験を行なった。

本研究では, 甲いか, まだこ, 及びまだこの茹でたものを材料として揮発性塩基態窒素生成量 (V.B.N.価) 及び pH を鮮度低下の指標として, その間における筋肉の細胞学的変化を究明せんとした。

2. 材料の甲いか, まだこは瀬戸内海, 尾道近海産のものを生きた状態で実験室に運び解体時を0時とし, 化学的に同一組成とされる部分を切り出して, 完全腐敗を過ぎるまで測定を行なった。放置条件は前報と同じく $18^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$, 光線なし, V.B.N. 価及び pH をも前報と同じ方法で測定形態的变化については Zenker-Formol 固定, 常法によりパラフィン切片をし, Van Gieson 氏染色法, Feulgen 反応, Methylgreen-pyronin 染色等を行なった。

3. 淡水魚, 海水魚に比して腐敗は早い。鮮度低下の程度に比して組織の崩壊が少なく, 殊に核の崩壊, 凝集が著しく遅い。生と茹でたことの比較では, 茹でたものは初期腐敗に達するのに可成りの時間的なずれが見られる。完全腐敗後も核の形態を Feulgen 反応によって認めることができるので D.N.A. がかなり遅くまで残存するのではないかと考えられるが, 化学的な核酸の定量実験によって, 確かめたい。