

北海道教育大 ○高野 敬子
東北大農 市川 収

1. 前回ルイベの研究において鮭筋肉に凍結処理を施して長期冷凍処理の影響を追求した。そして60日を境として前後の組織化学的な変化を認め90日以後にはさらに筋線維のはなはだしい蠟よりの脱水乾燥像を見出した。畜肉についての長期冷凍処理の影響は橋本氏らによって組織構造と理化学的性状の変化について既に報告されている。今回演者らは兎肉について長期冷凍処理の影響を組織化学的に調べた結果を得たので報告する。

2. 殺処分直後の兎後脚肉を1 cm角に採取-5, -10, -25°Cのアイスクリームストッカー中に蓋付容器に入れて冷凍処理を施した。100日間にわたり10日目ごとに取出し固定、パラフィンと凍結の切り端を作製、定法に従い染色、反応を施し検鏡した。核の変化は兎の肝臓を採取。同様に処理して結果を得た。

3. いずれの温度でも30日までの変化はラッテ筋肉の場合と類似し組織構造の破壊組織化学的変化の像が認められ40日以後における影響は各冷凍温度によって異なっていた。日数の増加に伴い筋線維内外の氷晶は大型化したために筋線維の変型、多裂化、脱水乾燥などの像を示すようになる。この傾向は-25°Cで70日、-10°Cで60日-5°Cで50日であった。-10°Cでは筋線維内に、-5°Cでは筋線維間に顆粒が増加し各物質濃度は凍結時表面部分に増加、中心部分に稀薄化が進行する。核酸の変化は

5000 种以上, 其中大部分为珍稀植物, 具有极高的科研价值。