

A-126 缶詰の製造工程におけるサバの骨の組織変化について  
三島学園女短大 八木恭子

目的 缶詰の製造工程におけるサバ椎骨の組織変化について調べた。

方法 生、巻締(vacuum 38)、加熱(116°C 60分, 100分)の各工程において椎骨を採取し、10%中性ホルマリン液に固定した。未脱灰骨はポリエスチルに包埋して骨薄切器にかけて100μの切片を作製し、コンタクトミクロラジオグラフィー(日本ソフトラックス社製CMR型)によって軟X線写真を撮影した。脱灰は10%EDTA-Na液(pH 7.2)によって行い、常法どおりパラフィンに包埋して各種染色を行った。

結果 サバの椎骨は骨基質と骨小腔からなっており海綿状を呈しているが、その間隙は脂肪組織によって充填されている。中心には脊索の発達が著しい。全工程を通じ、カルシウムの沈着程度にはほとんど変化がみられなかつた。加熱によって骨基質は膠質化し骨小腔は不明瞭となつた。染色性は加熱処理によって著しく変化した。すなわち、エオジンの不染化(H-E染色)、酸フクシンの不染化、アニクン青の強染化(クロスマニ染色)、酸フクシンの不染化、ピクリン酸強染化(クニギーン染色)がみられた。PAS多糖類およびアルシアン青酸性多糖類染色はそれぞれ強陽性化を示したが、これに反してアクリロレインシップ蛋白質反応は減退した。

以上の結果から、缶詰の骨の軟弱化はカルシウムの消失によるものではなく、骨基質の膠質化によることが明らかとなつた。