

A-38 品種間における鶏筋脂肪の組織学的観察

三島学園女短大 八木恭子

目的 5品種の鶏の筋肉に含まれる脂肪の量と分布について、品種間の差異、解体時期による変化と組織学的に比較観察した。

方法 同一飼養条件の下で飼育した *White Cornish* (WC), *White Rock* (WR), *Rhode Island Red* (RIR), *Fayoumi* (Fy) および *White Leghorn* (WL) の雌を用い、61日令、90日令および123日令において殺処分して、もも肉(半膜様筋)と胸肉(浅胸筋)を採取した。採取した筋肉片は10%中性ホルマリン緩衝液に固定し、セラチンで包埋したのち15 μ の氷結横断切片を作製した。脂肪の染色は *Sudan IV* による。

結果 いずれの品種においても胸肉に比較してもも肉に著しい脂肪沈着が認められた。もも肉では、WCは他の4品種に比べて脂肪沈着が著しく、90日令で筋周膜および筋内膜の脂肪沈着が完了しているが、WR, RIRおよびWLは123日令で増加がみられ、Fyは一般に脂肪沈着は少ないが123日令で増加する傾向が認められた。胸肉においてもWCは他の品種に比べて脂肪沈着が多く、123日令で筋内膜への沈着も認められた。WR, RIR, FyおよびWLは脂肪沈着が少なく筋内膜における沈着はみられなかった。また、もも肉では発育に伴う脂肪沈着が早かったが、胸肉では緩慢であった。