

目的 食品の組織学的研究の一連のものとして、今回はニシの海藻(コンブ、ワカメ、ノリ等)をとって、主として粘質物質を中心として無機類の所在についても検討した。この結果を食品加工、調理面にも応用できる資料にしたい。

方法 新鮮材料、乾燥材料を常法に従って固定し一部はパラフィン切片法、目的によっては一部凍結切片法も併用して切片をつくり、染色には、ルテニウムブルー、メチレンブルー、PAS法による染色をほどこした。またFe, Caの検索にはフェロシアン化カリウム法、アリザリンS法を用いて標本を作製して、顕微鏡観察を行った。

結果 取扱った材料のすべてで、粘質物質は共通に検出されたが、それぞれに量的な差が見られ、また該物質の所在の特異性が見られた。またこれについては増殖器官部位と、栄養部位とで著しく違いが観察せられた。Fe, Caについても部域的に興味のある結果が得られた。これらの結果は調理に際して参考になり、また加工に際しても部域差を考慮することによりそのもの、持ちあじが有効になるであろう。