

事例22：硬いカツ丼のカツ

品名：カツ丼のカツ

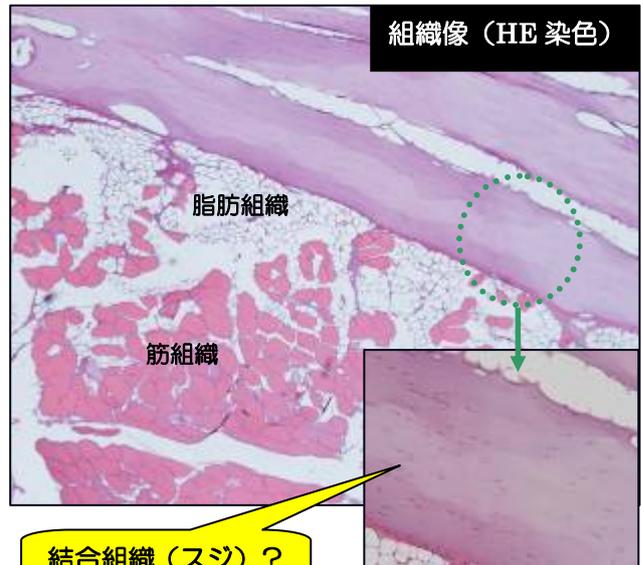
苦情概要：弁当屋で購入したカツ丼のカツが非常に硬く噛み切れなかった。

検査方法：ホルマリン固定後、組織標本を作製し、HE染色後顕微鏡で観察。

対照品として生の豚肉を用意し、加熱前後の変化を同様に観察。



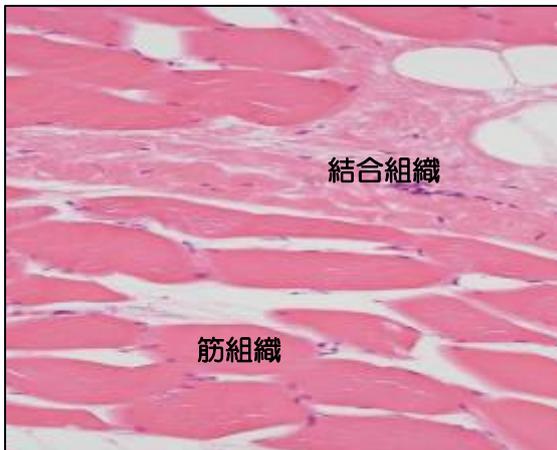
肉眼像



組織像 (HE染色)

結合組織 (スジ) ?

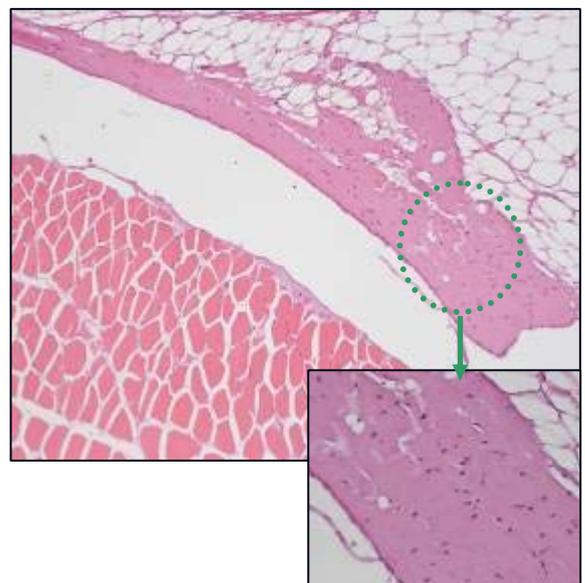
対照品 (生豚肉) の加熱前 (HE染色)



結合組織

筋組織

対照品の加熱後 (HE染色)



検査結果：異物の肉眼像に異常は認められませんでした。

組織像では赤色に染まる筋組織と空胞状の脂肪組織、そして薄紫色に染まる物質が認められました。この物質は肉のスジを構成する結合組織ではないかと推測し、対照品としてスジを含む生の豚肉を加熱してその前後の変化を観察しました。その結果、加熱後の対照品の結合組織は、苦情品とよく似た組織像を示しました。

以上の結果より苦情品に異常はなく、肉が硬かった原因は結合組織であるスジが加熱により変性、収縮し硬くなったためであると思われます。