

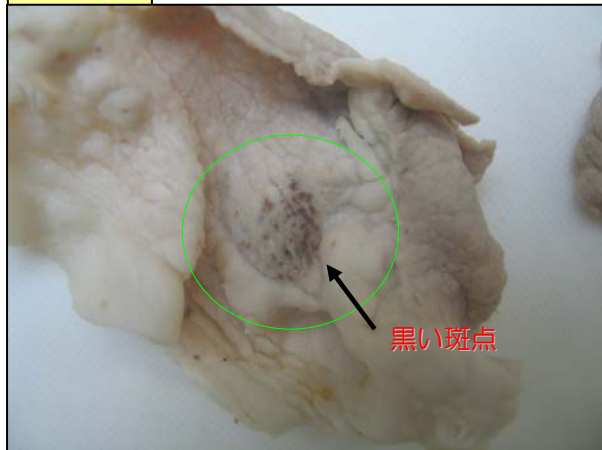
事例26：加熱豚肉の黒斑

品 名：国産豚うで切り落とし

苦情概要：購入した豚肉をウーロン茶で茹でたところ、黒い斑点が付着していた。

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。

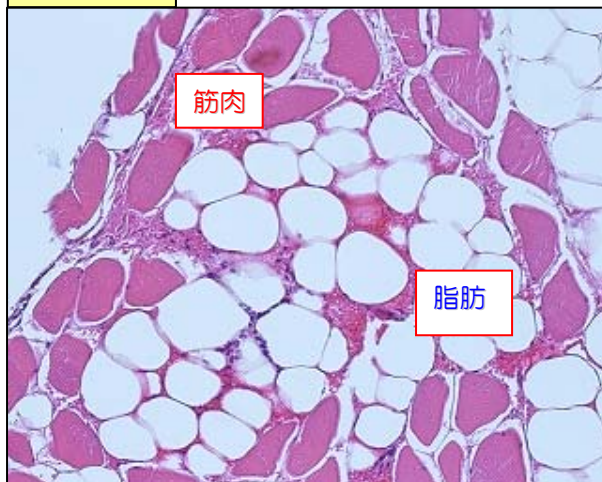
肉眼像



茹でた豚肉の中にみられた黒い小斑点。集合して見られるものが多かった。

組織所見

HE 染色（高倍率）



（低倍率）



検査結果：筋肉および脂肪組織は正常で、炎症細胞の浸潤や変性等は認められませんでした。脂肪組織の間には赤血球が貯留しており、黒斑部では特に顕著に認められたことから、黒斑部は出血を加熱処理することで色調が変化したものと思われました。

筋肉組織の変色が軽微であることから、ウーロン茶の抗酸化作用の影響はほとんど無いと思われます。