

事例 29：加熱豚肉中の粒状異物

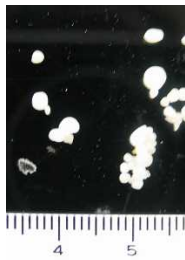
品 名：市販豚肉

苦情概要：スーパーで購入した豚肉を加熱調理したところ、白い粒状の異物が認められた。

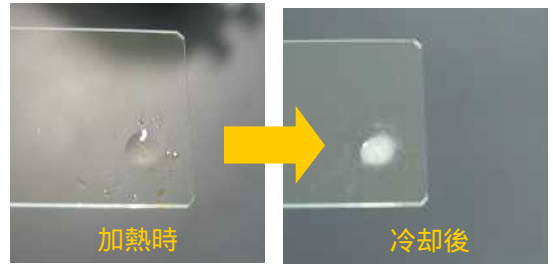
検査方法：異物を加熱し、変化を観察。また、ホルマリン固定後、組織標本を作製し、HE染色後顕微鏡で観察。

肉 眼 像

軟骨付近の筋肉の中に、白い粒状の異物を認める。

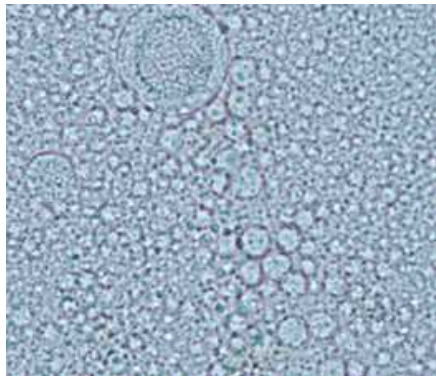


加熱すると液体になり、時間が経つと白く固まった。

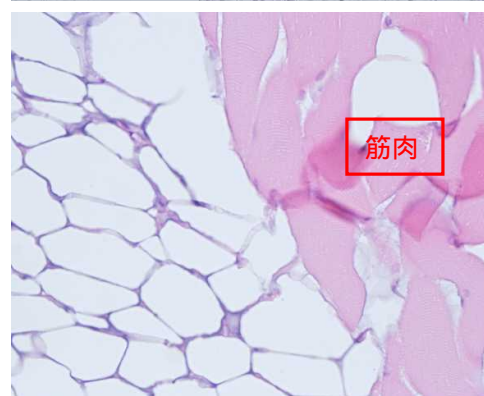
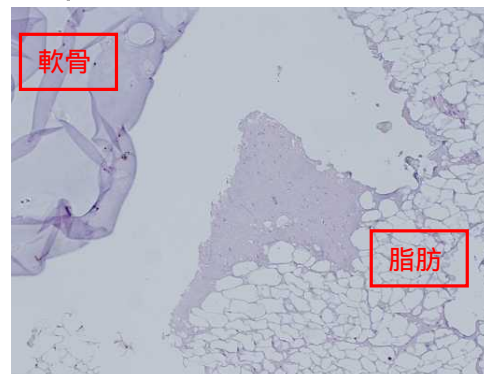


組 織 所 見

脂肪滴が観察される。



HE 染色



検査結果：検査結果より白色粒状物は脂肪であると考えられます。このような変化が起こった原因としては、急激な温度変化により豚肉中の脂肪成分が肉の隙間に析出し、ブルーム現象（劣化などにより油脂成分が結晶となり浮き出ること。チョコレートに多い）のような変化が起こったのではないかと推測される。

また、購入した豚肉の劣化具合や不飽和脂肪酸・飽和脂肪酸含有量の違いも脂肪の析出に影響した可能性が考えられます。