

事例 3 1 : 豆腐の中の異物

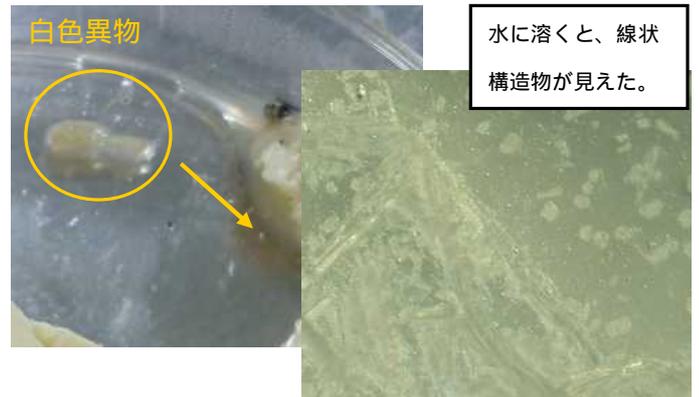
品 名：市販の豆腐

苦情概要：スーパーで購入した豆腐と里芋を一緒に調理したところ、豆腐の中からサナギのようなものと黒い異物がでてきた。

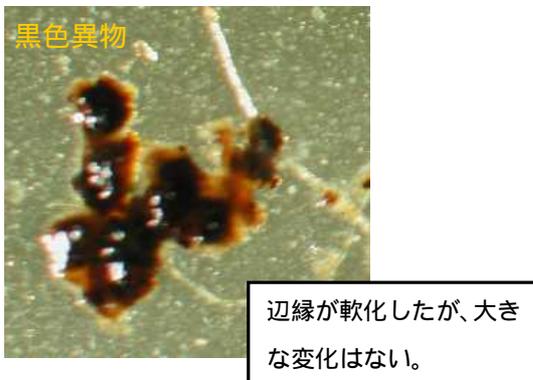
検査方法：異物を【 水に溶いて実態顕微鏡で観察、 塩酸に浸して実態顕微鏡観察、 凍結切片と圧ぺん標本（押しつぶして染色したもの）を作成し、組織の観察】の方法で調べた。

肉眼像

実態顕微鏡で観察

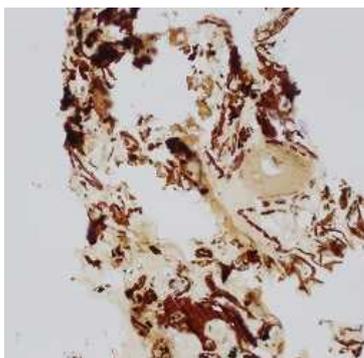


塩酸に浸して変化を観察(20分後)

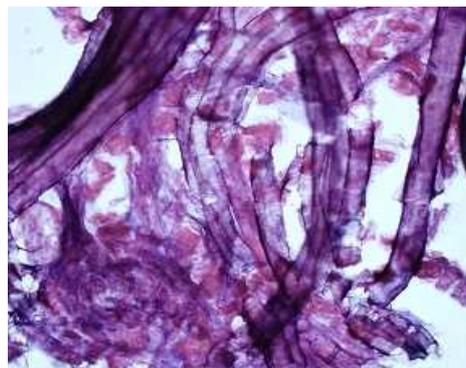


組織所見

凍結切片(HE染色)



圧ぺん標本(HE染色)



検査結果: 黒色・白色異物とも虫体ではありませんでした。黒色異物の本体は不明でしたが、線状構造物を含んでいました。塩酸による溶解試験で黒色異物がほとんど溶解しないことから、油脂の混入・酸化やタンパク凝固などが考えられます。白色異物は豆腐成分と線状構造物からなっており、線状構造物に維管束様の構造が認められ、植物由来である可能性が考えられます。