

飞纳台式电镜为食品安全保驾护航

随着近几年扫描电镜台式化，桌面化，电镜的操作维护也越来越简便，材料研发及品质控制方面，扫描电镜的使用率越来越高。台式电镜已经成为生物领域研究的一个重要方法，尤其是领先世界品质的飞纳电镜，已经成为食品安全控制领域的一道亮丽风景。

在日常生活中，鱿鱼是人们餐桌上的一道美食。其肉嫩汁多，味道鲜美，营养价值高，为大众普遍喜爱。但由于其独特的肌肉结构特点，如何对鱿鱼进行深加工已经成为一个重要的课题，而飞纳台式扫描电镜是研究该课题的一个非常重要的工具。

1、鱿鱼肌纤维的组成及特点

鱿鱼的肌纤维主要有蛋白质组成，鱿鱼肌纤维的蛋白质结构与鱼、鸟和哺乳动物有着相当大的不同，其肌纤维的粗肌丝是由副肌球蛋白组成的中轴和肌球蛋白盘曲围绕组成。因此，肌纤维的走向以及排布对鱿鱼的嫩化起着重要的作用。

2、飞纳台式电镜对肌纤维的成像

取新鲜的鱿鱼进行冷冻干燥，首先选取合适的位置对鱿鱼样品进行横纵切片后分别进行观察。如图 1，图 2。

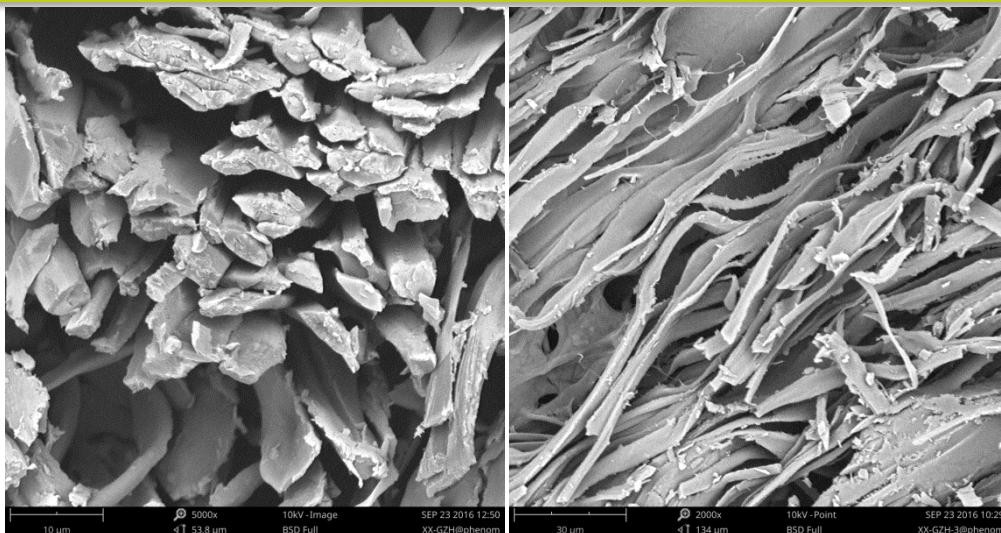


图 1 肌纤维横截面

图 2 肌纤维纵切面

鱿鱼肌纤维的直径、肌节长度以及肌肉内肌纤维等都对鱿鱼的深加工有着重要的影响。利用飞纳台式扫描电镜可直接观察鱿鱼肌纤维的形貌以及肌纤维的致密程度，是科研工作者进行鱿鱼深加工时强有力的科研工具。

飞 纳 电 镜