

ヒトは腐った肉をも食べる能力を秘めている

<作成:stnv基礎医学研究室>



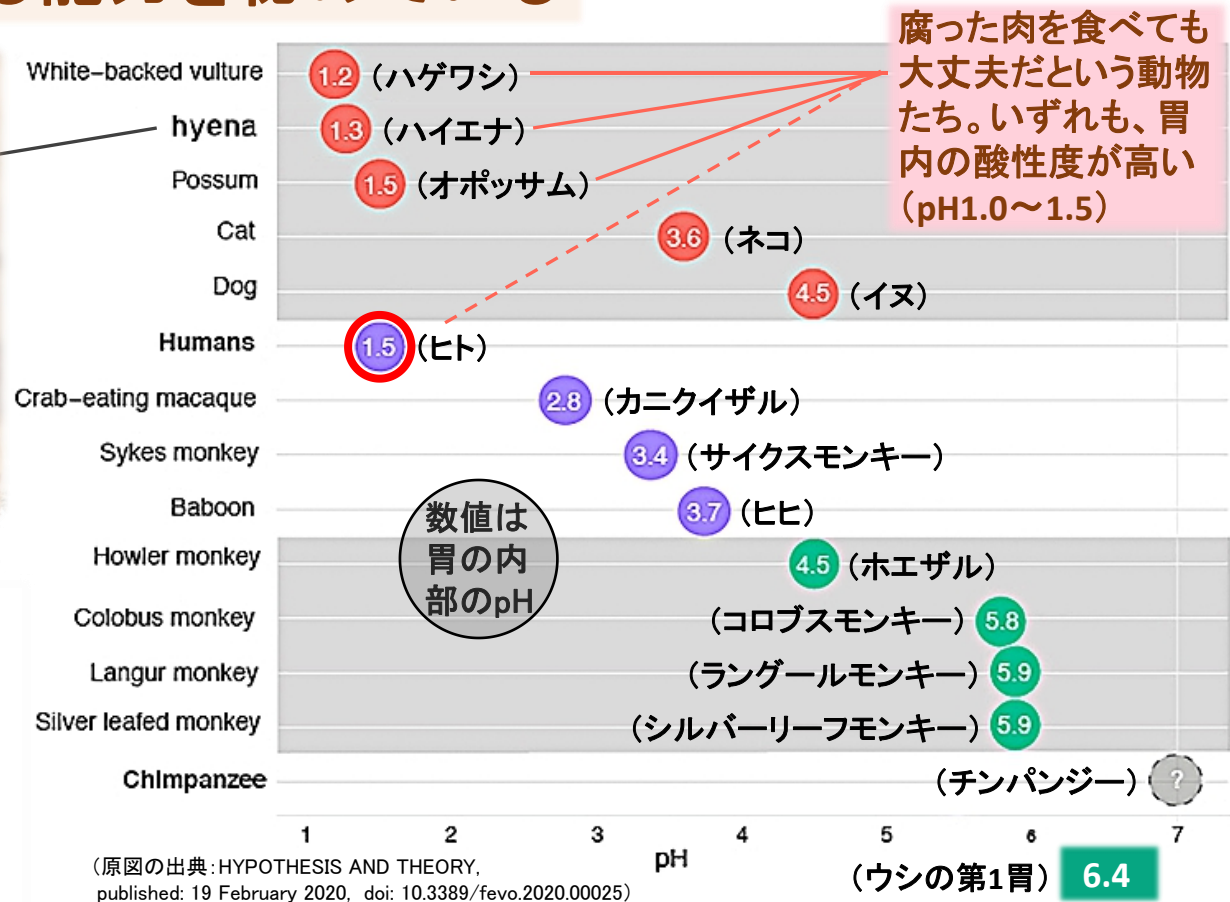
腐った肉を食べても大丈夫なブチハイエナ



ヒトの胃液が強酸 (HCl; pH 1.0～) であることを当たり前のように思っているかも知れないが、決して当たり前ではない。

ヒトは昔、動物の肉を大いに食べてきたが、冷蔵庫が無いので短時間で腐敗が進んだ。

しかし、ブチハイエナのように、胃の内部を強酸に保つ能力を確保できたため、増殖を始めた腐敗菌を強酸によって死滅させることが出来た。
肉の賞味期限？ そんなものは無かった。



(腐肉食動物/肉食動物)
Scavengers/
Carnivores

(雑食動物)
Omnivores

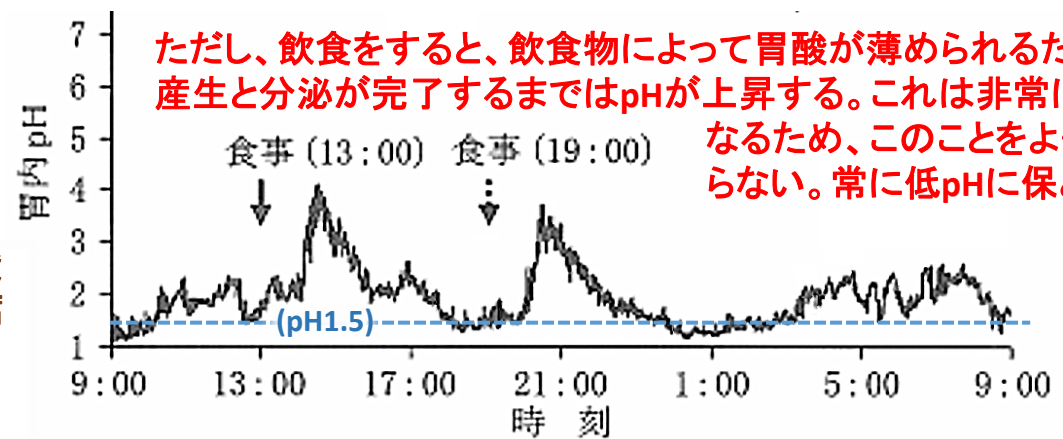
(葉食動物)
Folivores

(果食動物/雑食動物)
Frugivore/
Omnivore

腐った肉を食べても大丈夫だという動物たち。いずれも、胃内の酸性度が高い (pH1.0～1.5)

数値は胃の内部のpH

(原図の出典: HYPOTHESIS AND THEORY, published: 19 February 2020, doi: 10.3389/fevo.2020.00025)



ドカ食いすることをやめるべきである。また、うっかり腐敗物を飲食してしまった場合は、pHを低く保つためにも、しばらく飲食しないことである。間違っても、腐敗物を薄めるために水などを飲んではいけな

腐った肉には、肉のタンパク質や脂質を分解し、腐敗臭や変色を引き起こす種々の細菌(シュウドモナス属、アクロモバクター属、ミクロコッカス属、フラボバクテリウム属など)が増殖を始めている。腐肉食(ふにくしょく)動物の胃の中は強酸であるため、増殖した細菌は死滅させられ、消化分解されて栄養源にさえる。

一方、腐った肉を食べない動物は、食べたものを強酸で死滅させる必要が無いので、胃内は中性～やや酸性程度に保たれている。だからこそ、ウシのような反芻動物は、反芻が可能になる。