

## 鮪魚冷燻加工之研究

彭昌洋、張嘉琦、翁進興、吳龍靜  
沿近海資源研究中心

黃鰹鮪 (*Thunnus albacares*) 的生殖季節長，生殖年齡低，生殖頻率高，其資源量與捕獲量高居各種鮪魚之冠，全球黃鰹鮪的年捕獲量約 100 萬公噸，產值約新台幣 1,500 億，常供做生魚片材料。近年來本所於台灣周邊海域投放中層人工浮魚礁，營造新的作業漁場，漁民從人工浮魚礁區所捕獲的魚種，也以黃鰹鮪居多，因此，宜未雨綢繆研發其加工技術。由於水產冷燻品屬於高價位產品，附加價值亦高，本研究遂以開發鮪魚的冷燻加工技術為目的，希望能建立適宜之鹽漬與煙燻條件，產出高品質的冷燻鮪魚 (圖 1)，以促進鮪魚的多元化加工利用。

將野生黃鰹鮪和大目鮪肉片，分別以 3%，5%，7% 或 9% 鹽液進行鹽漬，於鹽漬處理過程中，魚肉含鹽量會隨著鹽漬時間之增加而增加 (圖 2)，好氣性生菌數、嗜冷菌菌數，大腸桿菌群均無增加，大腸桿菌未檢出。

冷燻中，隨著煙燻時間之增加，不論是黃鰹鮪或大目鮪，魚肉表面之 L\* 值逐漸下降，而 a\* 值和 b\* 值則逐漸上升，顏色轉變成淡褐色；黃鰹鮪和大目鮪肉質硬度均增加；好氣性生菌數、嗜冷菌菌數和大腸桿菌群於冷燻後均減少。官能品評結果 (圖 3)，除了 LTCS 組煙燻 60 min 試樣的風味和質地得分最低外，其餘各組無顯著差異 ( $p > 0.05$ )。



圖 1 冷燻黃鰹鮪(左)及大目鮪(右)

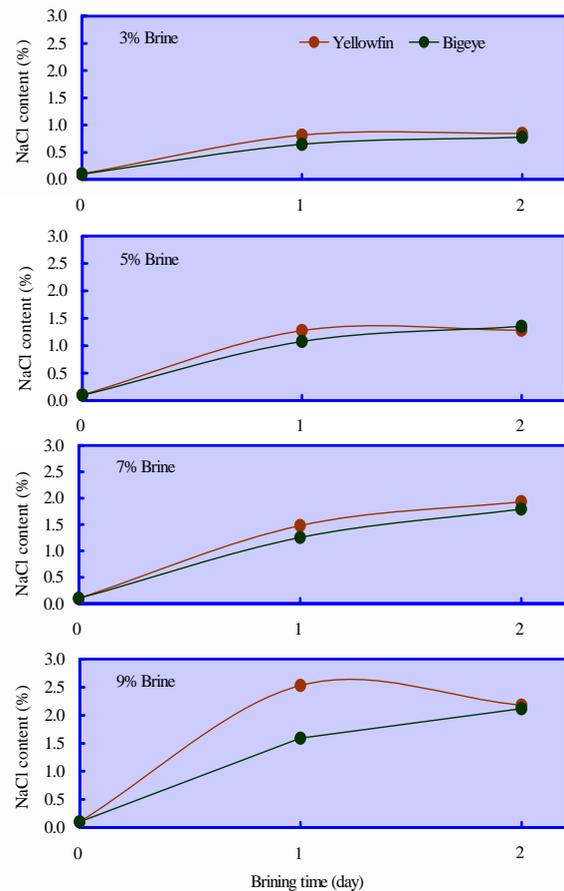


圖 2 鹽漬時魚肉片鹽分含量之變化

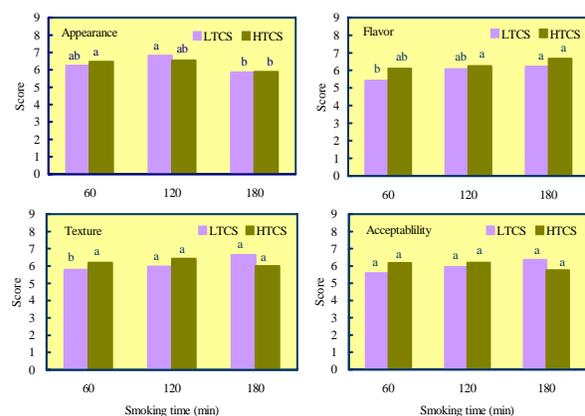


圖 3 煙燻黃鰹鮪魚肉片官能品評結果