

水產即食調理食品之開發

彭昌洋、楊智翔、張嘉琦、林姿君、楊淑媚
沿近海資源研究中心

秋刀魚是我國重要的遠洋漁獲物之一，主要漁期為每年的 8–11 月；近年來，由於魷釣業者投入兼營秋刀魚棒受網，秋刀魚的產量激增，2005 年的產量高達 10 萬 5 千多公噸。本中心研究人員以機械細碎秋刀魚肉中的骨刺，再經由添加黏著劑及副原料，調理加工成可微波復熱的冷凍水餃，提供一般消費者或團體業務使用，將有助於提升秋刀魚的加工利用並增加其附加價值。

本試驗所獲致的結果如下 (圖 1、2)：

1. 六種秋刀魚碎肉 (二種魚肉型態和三種絞碎孔徑) 所加工成的蒸餃，其品評結果，外觀、質地、風味及整體接受性彼此間無顯著差異 ($p > 0.05$)。
2. 四種蒸餃試樣 (二種魚肉型態和二種魚漿) 的官能品評結果顯示風味和整體接受性無顯著差異 ($p > 0.05$)。

3. 三種蒸餃試樣，分別為加入 31% 韭菜花、31% 大白菜及 31% 高麗菜，凍藏於 -20°C ，經過 4 個月後，分析結果顯示產品品質穩定。pH 和 VBN 無明顯的變化，至於 TBA 呈現緩慢上升，好氣性生菌數均 $< 1 \log \text{cfu/g}$ ，而嗜冷菌、大腸桿菌群和大腸桿菌均無檢出。



圖 1 秋刀魚蒸餃

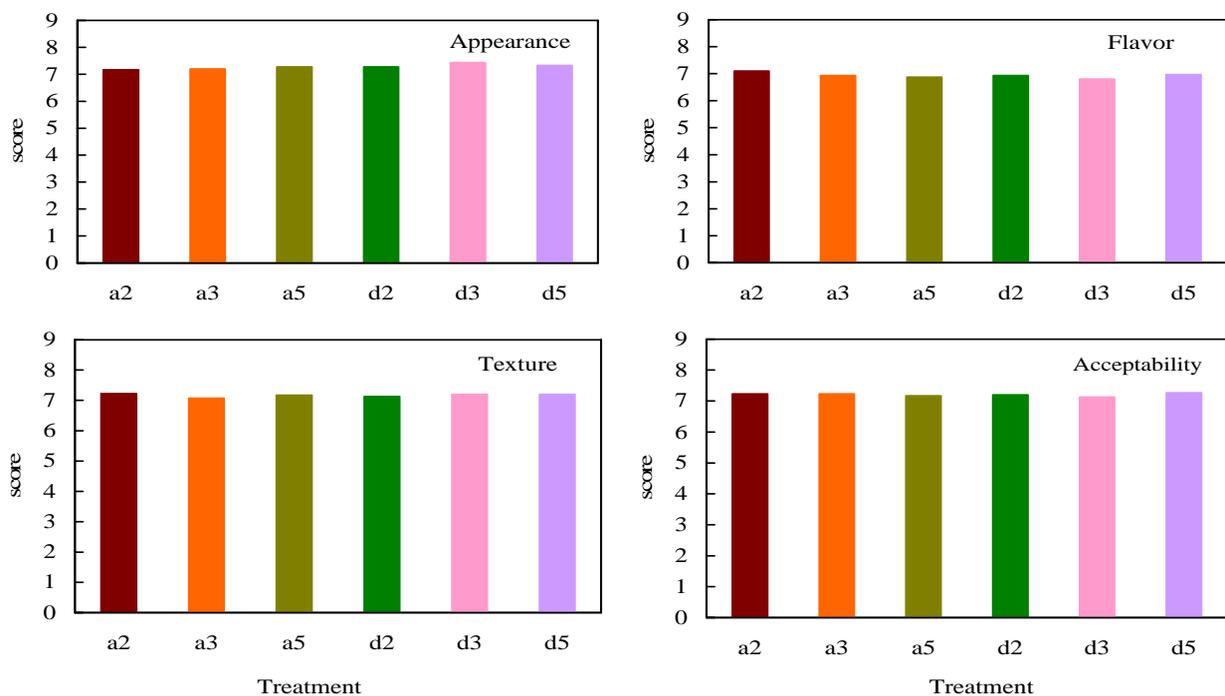


圖 2 以不同孔徑網刀絞碎的熟秋刀魚肉加工而成的水餃其官能品評結果