



## 九、水產資材於保鮮與保健產品之開發與增值應用

### 文蛤即食常溫產品之研發

葉念慈、高堂穎、蔡慧君  
水產加工組

文蛤 (*Meretrix spp.*) 屬二枚貝斧足綱，俗稱粉蟻、蛤仔或蟻仔，外殼略呈三角形，腹緣鈍圓，味道鮮美，是臺灣主要養殖貝類。市售文蛤產品主要以生鮮冷藏方式販售，加工產品則有醃漬文蛤罐頭、文蛤 XO 醬、冷凍調理包、粥品或乾燥品等，基於現代人求速求簡之飲食習慣，研發即食沖泡品產品有其必要性。此外，傳統乾燥法如曬乾、煮乾、烘乾等所產製的產品，會使體積縮小、質地變硬、脂質氧化、損失易揮發性風味成分及導致部分熱敏性物質 (如蛋白質、維生素等) 發生變性。因此，本計畫以低溫加工法研發文蛤即食常溫流通產品，提昇文蛤的應用面，並提供產業多元加工產品的選擇。

本研究建立文蛤高壓加工技術 (high pressure processing, HPP) 之開殼較適條件為 400 MPa (圖 1) 並開發文蛤沖泡品 (圖 2)。將文蛤乾燥後的產品以不同包材包裝，探討儲存期間其水活性 ( $A_w$ )、水分、微生物 (總生菌數、大腸桿菌群、金黃色葡萄球菌及沙門氏菌) 之變化，結果顯示產品  $A_w$  介於 0.29–0.51，水分 7.7–12.0%。當  $A_w < 0.6$  可抑制大部分非耐旱微生物生長，避免食品劣變，本產品  $A_w$  已低於 0.65 應可常溫流通，而微生物分析結果均符合食藥署「食品中微生物衛生標準」有關其他即食食品類之規範。另在包材之比較發現，鋁箔包裝者，儲存 12 週其  $A_w$  皆低於 0.65；外觀無顯著變化，微生物指標也符合法規規範。但透明袋包裝者，儲存至第 6 週，總生菌數顯著增加，且產品外觀色澤由白色漸變紅變黃，硫代巴比妥酸 (thiobarbituric acid, TBA) 值也隨之上升；綜上結果顯示，本產品以鋁箔包裝者為佳。

現今市售文蛤以即食常溫產品較為少見，本研究結果可提供外食族多元化選擇文蛤

產品，增加攝取豐富營養成分，該技術未來也可運用在其他地方特色魚種，開創更多樣化的產品，以提高水產品附加價值並帶動地方經濟發展。



圖 2 文蛤沖泡品