

## 鬼頭刀多元化產品之開發

葉念慈、陳文君、蔡慧君  
水產加工組

根據漁業統計年報顯示，臺灣鬼頭刀 (*Coryphaena hippurus*) 產量約為 1 萬公噸，具成長快速、性早熟及生命週期長等特性，適合開發與利用。此外，鬼頭刀魚肉中富含維生素 B6、蛋白質、DHA、EPA 和菸鹼酸等多種營養成分，是有益健康之國產漁獲。目前鬼頭刀多以魚排或魚片等初級加工產物外銷國外，相關加工製品尚不多見。

為提高水產品附加價值，本計畫以鬼頭刀為原料，研發「紅麴醉魚」調理包 (圖 1)。在原料檢驗上，其總生菌、大腸桿菌及揮發性鹽基態氮等衛生指標值，均符合冷凍食品衛生標準，且未檢測出組織胺成分。根據「食品良好衛生規範準則」，罐頭內容物平衡酸鹼值 (pH 值) > 4.6，且水活性 > 0.85 者，屬於低酸性罐頭食品，而當調理包內容物適用低酸性罐頭食品相關規範時，殺菌值  $F_0$  應大於或等於 3 分鐘 ( $F$  值指特定溫度下，殺死一定數目微生物所需時間) (施等，2016)。

殺菌值與熱傳導有相關，但過度加熱會造成產品肉質不完整或口感不佳問題，因此， $F$  值之設定除需滿足法規規定，更需兼顧內容物肉質外觀之完整性以及口感、色澤、風味等，並符合消費族群訴求。本實驗開發之「紅麴醉魚」調理包，魚肉重約 120–130 g，殺菌時間 22 分鐘，總製程約 53 分鐘，試製成品經 17 位品評員進行官能品評，整體喜歡度達 6.6 分。比較研發品與市售商品之差異，結果顯示，研發品魚肉咀嚼度接近市售產品口感，且更具彈性 (圖 2)。

儲藏試驗結果顯示，在 37°C 下儲藏 10 天，25°C 下儲藏 72 天之產品，皆未出現膨袋或破損之不良現象，同時也未檢出肉毒桿菌。目前市售水產品調理包少見，以鬼頭刀生產調理包不僅具有獨特性，且所建立殺菌軟袋的處理條



圖 1 「紅麴醉魚」調理包

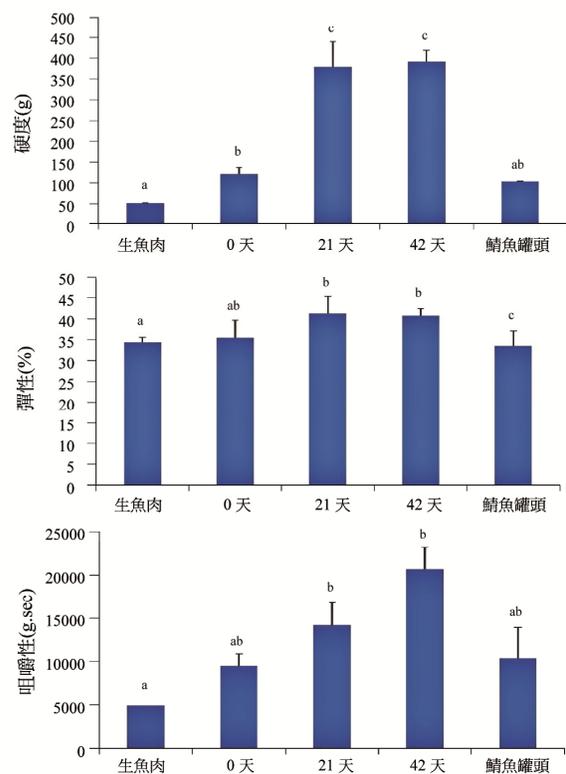


圖 2 「紅麴醉魚」調理包物性分析

件，未來可運用在產銷失衡或價錢低廉之漁獲上，解決大宗漁獲物滯銷問題。