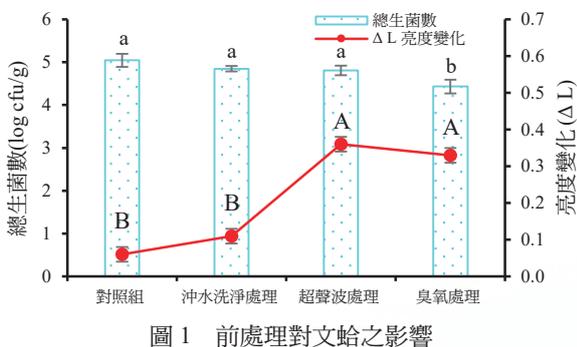


醃漬文蛤產品之研發

陳威宇、陳文君、蔡慧君
水產加工組

文蛤 (*Meretrix spp.*) 是臺灣主要經濟貝類，2021 年產量 5.3 萬噸居養殖貝類之首，市售以生鮮為主，另有部分文蛤以醃漬及 XO 醬等方式出售，其中醃漬文蛤為傳統小吃，常以家庭式代工規模製造，製程倘因操作不當易導致微生物污染，而僅以醃漬處理無法有效殺菌，致使產品不耐保存，不僅限制發展，更恐導致食安疑慮。近年又因氣候異常，導致文蛤死亡，為避免損失，養殖戶提前採收文蛤致使尺寸較小，不受消費者青睞，故本計畫利用加工技術，將小文蛤研發醃漬文蛤產品，並探討較適保存期限，藉以提升文蛤之附加價值。

將文蛤以清水、超聲波與臭氧進行前處理(圖 1)，經色差儀測定處理前後表面亮度變化(以 ΔL 表示)，以臭氧 (0.33) 與超聲波 (0.36) 處理組別較對照組 (0.06) 增加 6 倍；總生菌數量則顯示臭氧處理組別 (4.43 log cfu/g) 較對照組 (5.05 log cfu/g) 顯著降低，表示前處理以臭氧組別最佳。



參考巴斯德殺菌及肉品舒肥條件，設定三種不同模式 (T1、T2、T3) 進行後殺處理之 9 分制品評(圖 2)，結果顯示 T1 組別在外觀、咀嚼性和整體喜好度較其他組別低，由於 T1 組別為低溫長時間後殺處理，導致外觀較為軟爛、縮水，致使咀嚼性下降，而 T2 與 T3 組別官能品評結果相似。以物性試驗測定後殺處理

後文蛤之質地變化(表 1)，結果顯示 T2 為短時間、較高溫之後殺條件，硬度、黏性及咀嚼性與對照相近，顯示由於作用時間短，對質地影響較少。

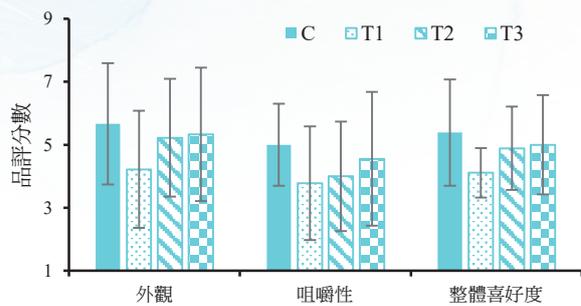


圖 2 後殺處理對文蛤之影響-品評試驗

表 1 後殺處理之物性分析

	硬度(g)	咀嚼性(g.sec)	黏性(g.sec)
C	68.30±9.06 ^a	14.16±4.82 ^a	27.95±4.80 ^a
T1	30.76±0.77 ^c	7.67±1.75 ^c	13.70±1.75 ^b
T2	62.03±11.72 ^a	14.06±0.73 ^a	27.00±5.94 ^a
T3	48.83±8.34 ^b	9.54±1.72 ^b	23.72±1.88 ^a

以冷藏進行儲藏實驗(圖 3)，當產品總生菌 $> 5 \log \text{CFU/g}$ 視為腐敗，結果顯示臭氧結合後殺處理組(OAH)，冷藏保存達 17 天較醃漬文蛤(C)組能夠延長 7 天之保存期限。

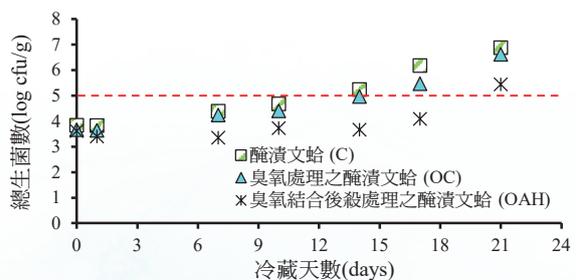


圖 3 冷藏儲藏試驗

綜上結果顯示以臭氧結合後殺處理之醃漬文蛤能有效延長保存期限，同時保有與原本相似的口感，具有提升文蛤市場潛力與價值，並提供產業更多元加工產品的選擇。