

海鱷捕獲後處理技術及鮮度保持

蔡萬生、林慧秋、高雪卿、薛月娥
澎湖海洋生物研究中心

本試驗研究如何延緩魚死後僵直速度，控制及改進致死條件及貯藏溫度，以延長魚之生鮮狀態。從海鱷魚捕獲後擊昏方式，經過放血，到後續處理程序，最後用不同溫度冷藏試驗，探討冷藏期間海鱷魚肉之各項鮮度指標，並找出其捕獲後之最佳處理技術及保藏方法，以提供給漁民作為提高海鱷魚肉品質之參考。

養殖海鱷捕獲後以敲擊、電擊及麻醉等不同擊昏方式使其昏迷，比較其僵直指數、ATP、pH 之變化後發現，以敲擊方式為最佳。擊昏後將海鱷破壞神經及去頭除內臟，再與全魚比較，其結果以去頭除內臟之僵直速度及破斷力較佳，而生魚片官能品評部分，亦以去頭除內臟為佳，但與全魚及破壞神經組相差不多。另外，冷藏溫度對死後僵直變化之影響，比較 0、5 及 10℃ 不同溫度冷藏海鱷，測其僵直指數、pH、ATP 及 VBN 之變化，以 0℃ 為佳。

建議：海鱷捕獲後處理技術及鮮度保持方法

擊昏方式：以棍棒重擊頭腦部使其昏迷



放血方法：咽喉部放血，切除魚頭兩側鰓弓部血管及割斷嘴巴下咽喉部



後續處理：去頭除內臟，用利刀切除頭及內臟



預冷：10℃ 冰水冷卻 30 分鐘



冷藏：置於 0℃ 冷藏



加工處理



圖 1 敲擊



圖 2 電擊



圖 3 麻醉



圖 4 破壞神經