

海鱸之魚肉品質及加工利用

蔡萬生·陳再發·林慧秋·高雪卿·薛月娥

澎湖分所

分析國內 7 個海鱸(*Rachycentron canadum*) 養殖場上市體型海鱸之脂肪量，各場海鱸魚肉脂肪量差異很大。背肉脂肪量為 6.6~14.6%，總平均值為 10.8%。腹肉脂肪量為 11.4~24.6%，總平均值為 18.8%。腹肉脂肪量約為背肉脂肪量的 1.8 倍。所有海鱸魚肉脂肪量與重量、尾叉長和性別間幾乎沒有相關，與肥滿度的相關性也很小，很難由外形辨別脂肪量之高低，可能與使用的飼料關係最大。

海鱸背肉和腹肉之水份與脂肪量成負相關，相關係數分別為 0.96 (圖 1) 和 0.95；兩者的水份加脂肪的總平均值分別為 79.7% 和 80.8%，幾乎為定數，故可以魚肉水份量估算其脂肪量。背肉和腹肉脂肪的估算值與實測值

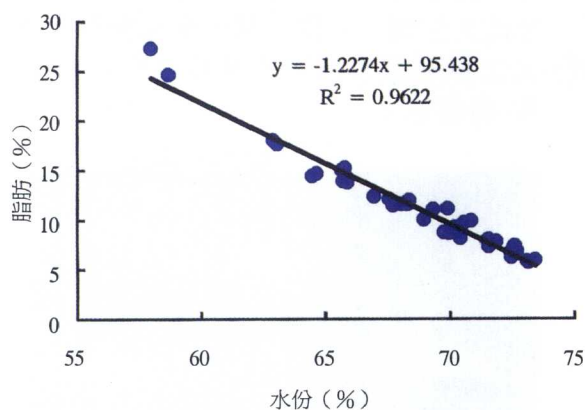


圖1 海鱸背肉水份及脂肪量之相關性

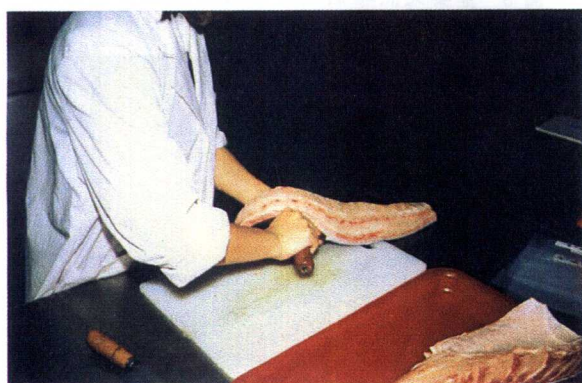


圖2 海鱸魚肉片處理情形

間的相關性很高，相關係數都在 0.95 以上。

將海鱸整條背肉及腹肉片各切成 4 等段 (圖 2、3)，背肉第 2 段是背肉脂肪含量最高的部位，而腹肉第 2 段是腹肉中脂肪量最高的，也是背肉及腹肉所有部位中最高者，而背肉第 1 段是最低的部位。背肉第 3 段中間部位 (D3M) 的脂肪量與全體背肉脂肪量很近，相關係數為 0.98。腹肉第 3 段前半部位 (V3F) 的脂肪也與全體腹肉脂肪量相近，相關係數為 0.96 (圖 4)。

海鱸魚肉脂肪之脂肪酸組成與各養殖場使用飼料種類也有很大的關係。野生海鱸脂肪酸的 DHA 比率最高。生餌及含生餌飼料組養殖海鱸之 DHA 高於配合飼料組。配合飼料組海鱸魚肉脂肪酸之 C18:2 愈高，EPA 和 DHA 則愈低。

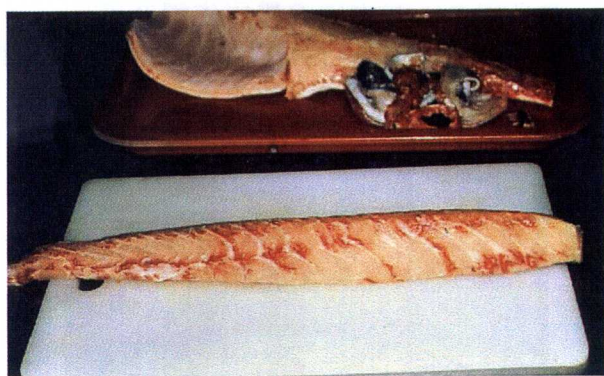


圖3 處理後之海鱸魚肉片

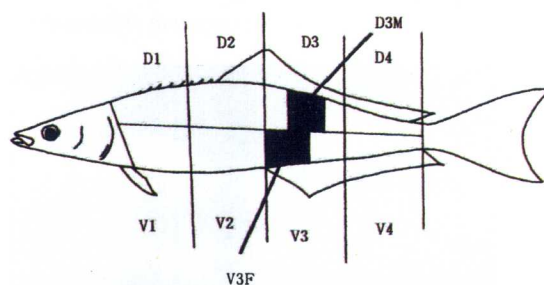


圖4 海鱸魚肉各部位脂肪分佈採樣位置
D1: 背1、D2: 背2、D3: 背3、D4: 背4
V1: 腹1、V2: 腹2、V3: 腹3、V4: 腹4
D3M: 背3中間部 V3F: 腹3前半部