

海鱺魚肉品質特性及加工利用

蔡萬生、陳再發、林慧秋、高雪卿、薛月娥

澎湖海洋生物研究中心

養殖及天然海鱺之各部位比例及脂肪有顯著的差異，養殖海鱺之腹肉多於背肉，肝臟為天然者之 2 倍。養殖海鱺之脂肪量遠高於天然海鱺。各部位脂肪含量以肝臟最高，血合肉次之，背肉最低。天然海鱺脂肪之 DHA 比例高於養殖者。各部位脂肪酸組成相近，沒有明顯的差異。

由海鱺魚肉脂肪之分布圖，以背肉脂肪為基準將海鱺脂肪量分為低(<5%)，中(5~10%)，高(10~15%)，很高(>15%) 四級。天然海鱺脂肪皆屬低級，濕性飼料為中級，而配合飼料者為高及很高級(圖 1)。海鱺死後僵直變化速度很快，經擊昏及放血之魚於 5℃ 冷藏下約 1 小時開始僵直，5 小時的僵直指數約為 50%，12 小時後達到

完全僵直。僵直指數、pH 及 ATP 變化間之關係較明顯。三者適合死後僵直前及僵直中之良好鮮度指標(圖 2)。

養殖海鱺捕獲後經咽喉部的放血及適當的冷卻溫度可延緩僵直速度。但破壞神經及去頭內臟處理對延緩僵直速度初步試驗沒有明顯之效果(圖 3、4)。

小包裝海鱺魚肉片以 -75℃ 酒精液浸，可於 20 分鐘將魚肉中心溫度降至 -5℃ 以下，達到急速冷凍之目的。不同僵直程度之海鱺原料魚所製成急速冷凍魚肉片之品質，以僵直前者最佳，僵直中者次之，完全僵直者較差。以 pH、ATP 及破斷力三者可作為急速冷凍魚肉片之品質指標，能判定所使用原料魚之生鮮狀態。

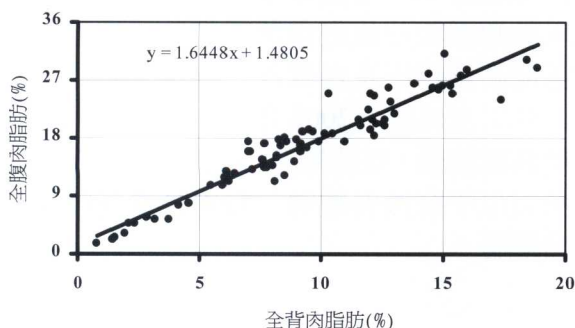


圖 1 海鱺之脂肪分佈及全背肉與全腹肉脂肪含量之線性關係

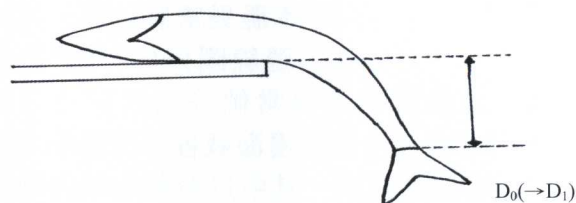


圖 2 魚類死後僵直指數之測定方法

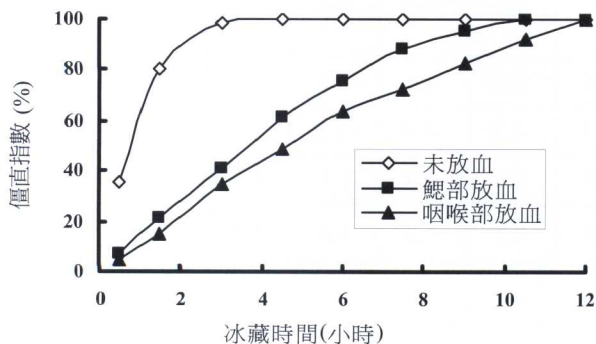


圖 3 海鱺捕獲後放血方法對僵直速度之影響

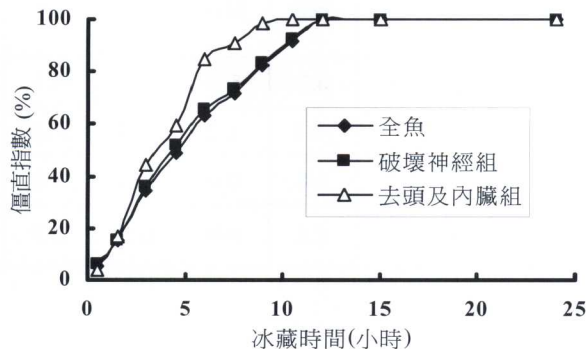


圖 4 海鱺放血後破壞神經及去頭內臟處理對僵直速度之影響