



促進養殖牡蠣為生蠔之技術開發研究

何雲達、黃麗月、陳鴻議、吳宜宜、葉信利
海水繁養殖研究中心

牡蠣為台灣淺海重要的養殖種類之一，但由於各地養殖季節受到氣候與地形之影響，成長速度與養成的型態亦有所不同，以致產品幾乎全以剝肉生產為目的，僅非常少數提供火烤用，尚未有以生蠔方式供應市場。國外進口生蠔有來自歐美的活生蠔與亞洲地區的冷凍生蠔，每年進口值近億元，表示國內有該產品之市場需求。

本試驗主要目的係將傳統養殖之牡蠣，經人工剝離成為單體牡蠣後，視條件進行滋養肥育或直接作為上市前衛生處理之材料，處理後之品質，必須保證可替代進口之生蠔。本年度以建立作為生蠔之牡蠣篩選條件指標為主要工作。前往牡蠣養殖場附近的剝蚵攤進行密集之定期採樣，以測定牡蠣肥滿度。肥滿度測定之樣本來源，計有彰化芳苑採樣 17 次、嘉義 3 次，雲林台西 21 次、本試驗場內 22 次，共 63 批次樣本來源。個體濕重平均值在 30 g 與 45 g 之間者共 36 批次，佔 57%，最小平均個體濕重 20.37 ± 5.63 g、最大平均個體濕重 68.00 ± 20.83 g。殼長大小的平均值在 75 cm 與 85 cm

之間者共 30 批次，佔 48%，最小平均殼長 64.58 ± 8.41 cm、最大平均殼長 94.55 ± 10.18 cm。牡蠣外殼杯形殼高在 20 cm 與 25 cm 之間者共有 47 批次，佔 75%，最小平均殼高 16.74 ± 3.11 cm、最大平均殼高 28.23 ± 4.27 cm。肉之乾重與殼之乾重比值所得之 CI 值，在 63 批次樣本來源中，以平均值在 0.05 與 0.06 之間者最多，共 19 批次，佔 30%，最小平均 CI 值 0.023 ± 0.0053 、最大平均 CI 值 0.095 ± 0.022 。殼之高長比值分布均勻，平均值在 0.26 與 0.27、0.27 與 0.28、0.28 與 0.29、0.29 與 0.3、0.3 與 0.31、0.31 與 0.32 之間，其各別批次數為 6、9、6、10、9、8。傳統海面養殖牡蠣，同一批次之各樣本測得各項形質差異與肥滿度之相關性不大，肥滿度高低差異明顯有季節性變化，因此傳統養殖牡蠣有滋養肥育之必要。

滋養肥育前短期蓄養活存狀況之初步結果如圖 1，兩批次之蓄養結果，均在 14 天以上才未再出現受傷死亡個體。由圖 1 之初步結果顯示，以湧升槽蓄養之活存狀況略佳，短期蓄養持續死亡現象，第 2 批次較第 1 批次緩和。

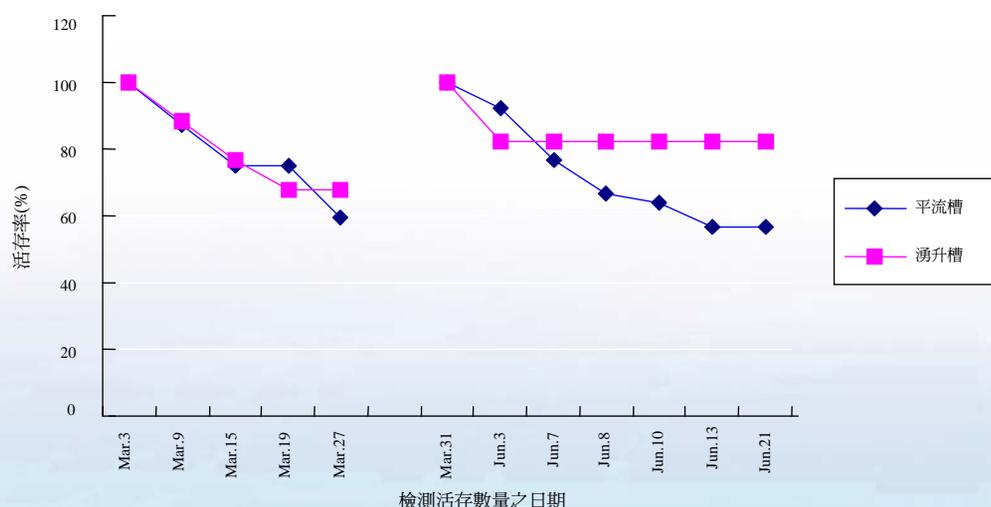


圖 1 兩批次以兩種方式短期蓄養牡蠣之活存率變化