

魚油－改善養殖魚類肉質的良方

魚肉的口感及肉質要佳，第一要件為魚肉中油脂的含量以及分布。魚類油脂的分布大多集中在腹部，黑鮪魚為個中翹楚，廣受消費者喜愛。本所研究發現，養殖的黃鰭鮪投餵含較高油脂的人工飼料，可以提高魚體各部位魚肉的油脂含量，相對地，大大增添了黃鰭鮪生魚片的口感，鮮美直逼黑鮪魚，未來具有雄厚的市場潛力，也為台灣的海洋箱網養殖開拓另一發展途徑。

台灣土地成本昂貴，大多採取高密度的

集約式養殖，因此必須配合投餵人工飼料。飼料除了佔生產成本的 60% 以上，也左右養殖之成敗，不僅需講求營養均衡又要嗜口性佳，才能讓魚兒胃口大開，健康的快快長大。

飼料中添加的油脂種類分為植物性與動物性，它除了會影響魚肉風味，其營養價值亦不相同。添加優質的魚油可有效提高魚肉中 EPA 及 DHA 含量，不僅使魚肉更美味，同時大大增加了魚肉的營養價值，吃了以後更健康，更有活力。本所正積極輔導業者打造優質養殖水產品，造福消費大眾。

(東港生技研究中心何碧月、陳紫嫻)

養殖黃鰭鮪生魚片除顏色遜野生外，口感是較優的



海鱺生魚片