

秋刀魚調理燻製品之開發

將冷凍秋刀魚解凍後，經過鹽漬，煙燻處理加工成燻秋刀魚。鹽漬時，秋刀魚分為三種前處理型態，一為全魚、去鰓；二為腹開、去鰓、去內臟；三為背開、去鰓、去內臟。結果顯示，不論何種形態，也不論浸泡於 5%，10% 或 15% 食鹽溶液中，魚肉的食鹽含量均於第一天急速上升，隨後則趨緩。鹽漬時，魚肉的 pH 無明顯變化，VBN 值下降，TBA 值略微上升；好氣性生菌數，嗜冷菌菌數，大腸桿菌群以及大腸桿菌均無增加。



鹽漬條件為採腹開型態以 10% 食鹽溶液於 5°C 浸泡 1 天。後續煙燻處理共分為兩組程式，一組為於前 15 min 進行蒸燻 (steam smoked, 65°C)，再以 72°C，30–50% RH 煙燻 45 min (205 程式)；另一組為先以 65°C，30–50% RH 煙燻 15 min，後續在 72°C，30–50% RH 繼續煙燻 45 min (206 程式)。兩組魚肉的水分含量均下降，pH 值無明顯的變化，VBN 值小量增加，TBA 值明顯增加。煙燻後秋刀魚腹部表皮 L* 值下降，a* 值和 b* 值增加，呈現黃褐色；肉質的硬度增加，凝集性無變化，微生物無檢出；成品的官能品評結果顯示，除了外觀之外，風味、質地和接受性均無顯著差異 ($p > 0.05$)。

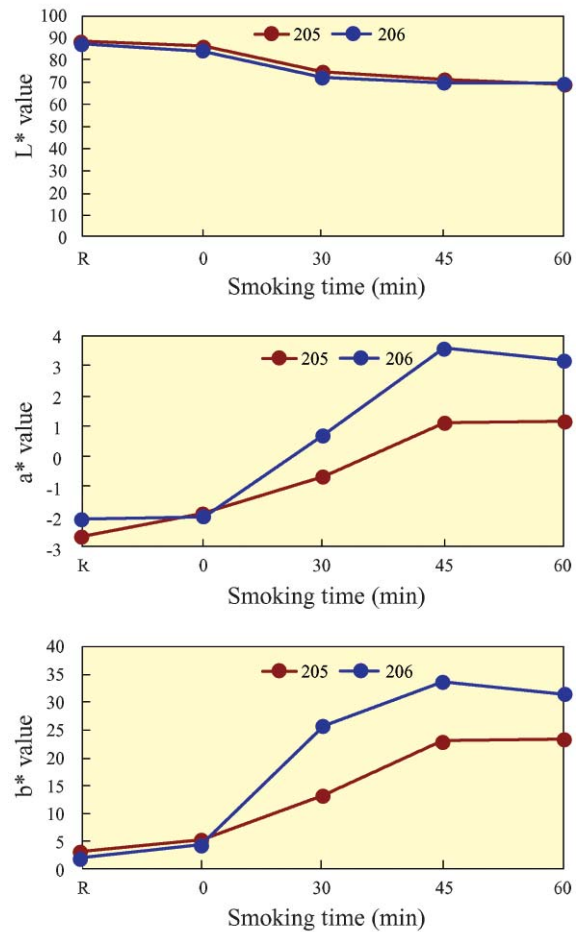


圖 1 煙燻時，魚體表面 L*，a* 及 b* 值的變化情形

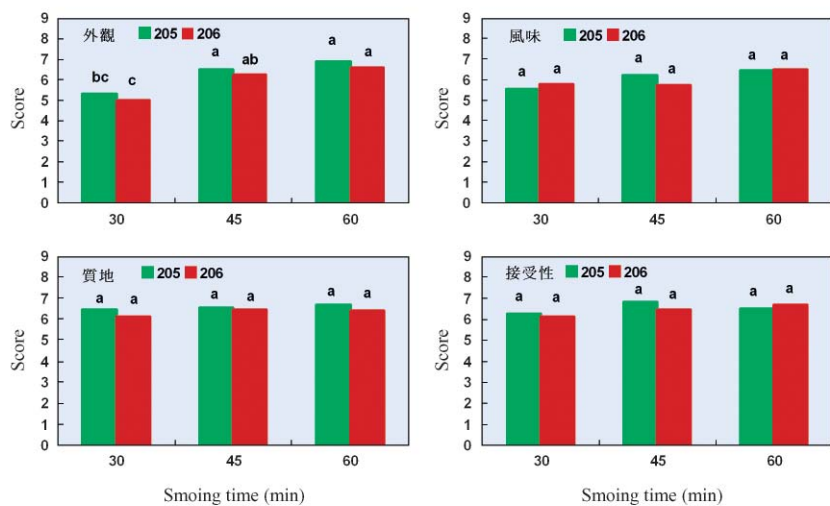


圖 2 燻秋刀魚官能品評結果。評分有相同註記者無顯著差異 ($p > 0.05$)