

八、水產食品多元利用之研發及水產資材創新研發與加值應用

大宗水產多元化產品之開發(II)

葉念慈、陳文君、高堂穎、歐秀美、蔡慧君
水產加工組

根據漁業署 2018－2019 年統計資料顯示，鱸魚及臺灣鯛皆屬養殖大宗漁獲物，富含蛋白質、多元不飽和脂肪酸 DHA、維生素 B 群等營養元素，其中臺灣鯛的脂肪含量和熱量亦低，對於現代人求「營養」及「瘦」訴求，是很好的食材選擇之一。但近年因產量過剩，導致養殖業者面臨產銷失衡困境，為解決產銷失衡問題，並讓消費者可簡易攝取到水產品營養成份，本計畫以鱸魚及臺灣鯛為原料，進行水產品改質試驗，研發膨發休閒食品，提高水產品附加價值。

經分析鱸魚及臺灣鯛生鮮原料，結果顯示其生菌數、大腸桿菌及大腸桿菌群皆符合衛生署公告之冷凍食品類微生物衛生標準規定。將兩種魚片試製膨發食品並探討較適膨發條件，包括轉軸、溫度、魚肉添加比例及不同基底等，結果顯示，轉軸溫度 75－78℃，水分控制約 10%，鱸魚休閒膨發品（圖 1），無黏牙感，酥脆度佳；鯛魚休閒膨發品則較具軟綿及黏牙感。另九分制官能品評，顯示品評員對鱸魚休閒膨發品之整體接受度 6.2 分，表示品評員對產品「有點喜歡」。而臺灣鯛休閒膨發品之整體接受度 5.7 分，表示品評員對產品「尚可」（圖 2）。產品的總生菌數、大腸桿菌群及大腸桿菌皆符合一般食品衛生標準規定。根據研究指出水活性 (A_w) < 0.6 可抑制微生物生長，並可常溫流通，本產品水活性介於 0.40－0.47，水分為 6.03－7.17%，符合常溫可流通產品要件（水活性降至 0.65）。

目前市售鱸魚或臺灣鯛膨發休閒食品少見，本產品研發可提供外食族多元化選擇休閒魚產品，有助攝取豐富營養成分。另建立膨發加工技術，更可針對不同族群客製化各類產品，未來也可運用在產銷失衡或價錢較低廉之漁獲上，來解決大宗漁獲物產量滯銷問題，或

思考運用地方特色魚種，以調節產銷失衡並提高水產品附加價值並帶動地方經濟發展，同時也為水產加工品開創更多樣化的產品。



圖 1 鱸魚膨發休閒食品

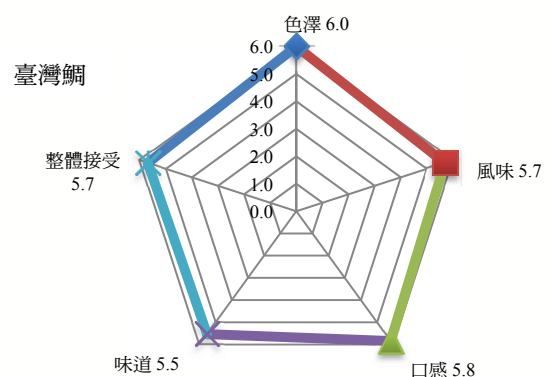
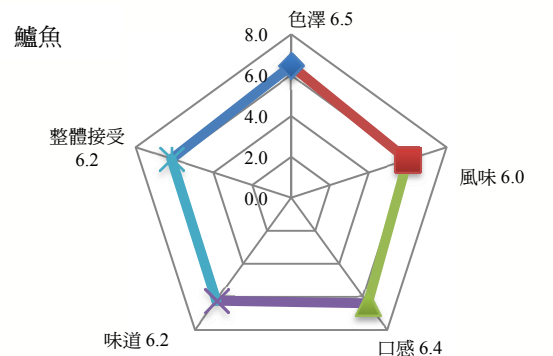


圖 2 鱸魚及臺灣鯛官能品評雷達圖