

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

大宗養殖魚常溫流通產品之研發

葉念慈、陳文君、高堂穎、歐秀美、蔡慧君
水產加工組

根據漁業署統計年報資料顯示，吳郭魚屬養殖大宗漁獲物，另根據衛生福利部食品藥物管理署之食品營養成分資料庫資料顯示，該魚種其脂肪含量和熱量亦低，對於現代人求「營養」及「瘦」訴求，是很好飲食選擇之一。但近年因產量過剩，導致養殖業者面臨產銷失衡困境，過去大宗養殖水產品多以乾燥、罐藏、醃漬、煙燻等傳統加工方法來提高其利用性。因此為解決產銷失衡問題，並讓消費者可簡易攝取到水產品的營養成分，本計畫以吳郭魚為原料，並結合天然膠黏劑，研發海鮮沖泡湯塊(圖 1、2)，以提高水產品附加價值。

分析吳郭魚生鮮原料，結果顯示其品質皆符合衛生署公告冷凍食品類之冷凍鮮魚介類衛生標準，並將吳郭魚研發海鮮沖泡湯塊，於 45°C 儲藏 3 個月期間，分析產品之水活性、水分、pH、微生物(生菌數、大腸桿菌、大腸桿菌群)、黴菌、溶解度及進行官能品評，結果顯示，水活性介於 0.15—0.32，顯示可抑制大部

分微生物的生長。總生菌數 < 25 CFU/g、大腸桿菌群 < 3.0 MPN/ml、大腸桿菌呈陰性，而黴菌則未檢出，儲藏期間產品無油脂氧化現象，本研究所產出的海鮮沖泡湯塊以加速儲藏條件 ($Q_{10} = 3$ (溫度每增加 10°C，其化學或生化的反應速率會提高三倍)、溫度為 45°C、儲藏 3 個月) 推估其儲存期限為室溫 (25°C) 下 1 年。產品之官能品評結果發現，隨儲放天數增加風味無顯著差異，溶解度佳，成分天然，符合現代人健康訴求，且價格較市售產品便宜具競爭力。

目前市售海鮮沖泡湯塊少見，本產品研發可提供外食族多元化選擇及攝取豐富營養成分之魚產品，技術未來可運用在產銷失衡或價錢親民之漁獲，解決大宗漁獲物產量滯銷問題，並可思考運用在地方特色魚種，以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 海鮮沖泡湯塊(原型)



圖 2 沖泡後海鮮湯