

漁業要聞

「包」羅萬象—美味
漁產品得來速

本所為因應生活忙碌的現代人對飲食的「速」求，在符合營養均衡的前提下，成功研發一系列的漁產品調理包，其製程簡單省時，產品之魚肉除了保有原本的特質與風味，口感亦較市售品更加 Q 彈，而且烹調簡便，只需短時間加熱就能立即享受美味佳餚。未來可因應需求，客製化各類商品，透過不同的製程與加工技術為漁產品創新加值，不僅有助於調節市場供需，亦可提高漁獲物價值，增加漁民收入。

隨著生活型態改變及經濟發展，現代人的日常作息及飲食習慣也受到影響，生活飲食已從透過繁瑣的料理手段完成餐點，逐漸趨向追求便利、簡單及可快速烹調的速食調理產品。目前各連鎖商店及大賣場的調理商品琳琅滿目，但多半以畜產類產品為主，以漁產品為原料的調理包品項則相對較少。

魚肉能提供身體所需的各種胺基酸，其肌纖維較短容易被消化吸收，脂肪量僅 1—4%，卻含有近 80% 的不飽和脂肪酸，能減少心血管疾病的罹患率，是有益人體健康的優良動物性蛋白質來源。本所自 2017 年起，研發「醉麴鬼頭刀」、「破布子石斑魚」、「燐燒虱目魚」等一系列的漁產加工調理包，其製程僅約 1 小時，品質符合「罐頭食品類衛生標準」之規範，經保溫試驗 (37°C，10 天) 皆未產生膨袋或破損之不良現象，同時也未檢出肉毒桿菌，在常溫下可保存 1 年之久。本系列產品經簡易復熱後即可上桌，魚肉仍然保有原有風味且口感 Q 彈多汁，兼

具烹調方便與美味營養之優點，符合生活忙碌的現代人「速、簡、便」之需求。

本所研發之漁產品調理加工技術，不僅有助於調節市場供需，且可提高漁獲物的價值。未來可因應不同消費族群的需求，開發各種風味的客製化產品，以「包」羅萬象的調理食品來提高國人的食魚量，讓大家簡簡單單就能輕鬆享受水產品的美味與營養。

(水產加工組葉念慈、蔡慧君)



醉麴鬼頭刀



破布子石斑魚



燐燒虱目魚