

營養美味的即食鎖管

本所最近以國產鎖管原料成功開發即食鎖管製品，質地柔軟，風味鮮美，貯藏安定性佳，可增加漁獲附加價值，促進地方產業發展。

鎖管俗稱為小卷，近 5 年來，台灣平均年產量約 5 千公噸，產值新台幣 4 億元。鎖管為基隆、台北地區之特產漁獲，佔總產量之 75% 以上，在全國享有盛名。生鮮鎖管之水分含量約 70%、蛋白質 17%、牛磺酸 364 mg/100g、膽固醇 166 mg/100g、脂肪則不到 2%，是營養極佳的海產。

目前鎖管主要以鹹鎖管及冷凍鎖管兩種型態出售，新開發之「即食鎖管」應用酸鹼度、水活性、高溫及真空度等柵欄技術，達到抑菌保質之效果，不需經由解凍或加熱即可食用，可節省消費者的處理時間，大幅提高方便性。製品的質地柔軟、風味鮮美、色澤外觀良好；官能評定結果，嚼感達喜好程度以上者為 86%，整體接受性 76%，明顯高於一般製品（嚼感 66%、整體接受性 57%）。

貯存過程中，製品之總生菌數 < 10 CFU/g，大腸桿菌群 < 3 MPN/g，大腸菌未檢出，完全符合國家食品衛生標準。製品於 5°C 約可貯存 15 週，較未處理之 3 週延長貯存期達 5 倍以上；於 25°C 約可貯存 4 週（未處理者僅有 1 週），明顯改善了貯存期限。

本項加工技術，目前已以非專屬授權方式，技轉予信用卓越之加工廠商，近期內即可量產，相關產品除可作為休閒食品，並以特色伴手禮方式行銷，振興地方特色產業外，因為貯存安定性的增加，亦有助於進一

步擴展行銷通路，增加產品普及率，提升業者收益。

（水產加工組王文政、吳純衡）



風味鮮美的即食鎖管