



尼加拉瓜學員來華研習 水產加工技術



馮貢國、高淑雲、王文政、吳純衡

水產試驗所水產加工組

2003年10月13日至11月21日，尼加拉瓜學員Jadder Mendoza-Lewis及Juan Mendoza Merlo來華參加為期6週的「水產加工研習計畫」。本次研習係中美洲開發銀行為協助友邦之經濟發展，由日本出資，委託財團法人國際合作發展基金會與水產試驗所共同擬定計畫，藉以推動中尼漁業合作，並協助尼國水產加工技術之提昇。

研習地點包括國立臺灣海洋大學食品科學系、本所水產加工組與澎湖海洋生物研究中心以及各區漁會及水產加工廠。

本研習之首先由蘇所長介紹本所研究現況，並配合多媒體影片介紹試驗成果。在國立臺灣海洋大學食品科學系陳榮輝、潘崇良、張正明等三位教授的講授下，學員們學習到化妝品、發酵產品、水產品危害分析及重要管制點 (HACCP) 之課程，並試製保濕面霜及吳郭魚發酵產品。在水產加工組吳組長純衡協調安排下，由本組同仁與澎湖海洋生物研究中心馬公試驗場同仁，負責水產加工課程

的講解及實際操作，包括魚肉煉製品之加工、保健水產品之開發、水產品鮮度判定、水產品之保藏、水產品副產物利用、蝦加工利用、丁香魚及小管乾加工等。各課程在講師詳細講授及實際操作下，學員們試製了魚丸、蝦餅、丁香魚、小管乾等產品。為讓學員們對台灣的魚市場交易及物流有所認識，亦安排魚市場調查與水產品物流之相關課程，由漁業署胡科長其湘擔任講師，介紹台灣漁產運銷現況。並前往各地區漁會、生鮮超市、花蓮壽豐鄉養蠟專業區和澎湖水族館等地參觀，期間也出席海鱸養殖科技研發與產業發展研討會與國立臺灣海洋大學五十周年校慶活動等。

二位學員表示本次的研習課程中由於授課講師都相當專業，學習到最新的水產品加工技術，並實際試製各種水產加工品，確實受益匪淺。經由本次研習所學的技術，可作為尼加拉瓜水產加工推廣的參考，對尼國正值發展中的漁業有相當的助益。



活動視窗

結業式由蘇所長偉成主持，會中頒發結業證書及致贈紀念品予受訓學員；受訓學員亦製作感謝狀表達對主辦單位的謝意，並由蘇所長代為接受。最後在

國合會代表李詹儀、歐文凱、本所各組室主管與各講師祝福下，順利完成為期6週的水產加工研習計畫。



丁香魚調味休閒食品實際操作情形



參觀水產加工廠



蝦加工利用實際操作情形



「尼拉加瓜學員來華研習水產加工計畫」結業式合影