

13. 利用魚肝臟渣製造調味料試驗

蘇 和 傑

一、目 的

從來肝油之製造，都把魚肝投入釜中而以水煮法採取之，採取之肝油雖可以高度利用，但却對採油以後之廢餘渣汁，都未能予以利用，殊屬可惜，而將高貴之資源廢棄，任其腐爛，致工廠環境變為不衛生，臭氣四溢，實肝油事業經營上的一大缺點也。

現本所鑑及於此，將所採取肝油以後的廢棄物，如煮出的液汁及肝臟渣等為原料，製造調味醬油，使肝油事業能從多方面來經營，以資該業有健全之發展。

二、試 驗 原 料

試驗原料是用經過日光晒乾的肝臟渣，其所含水分測定約 9.44%。

三、試 製 方 法

肝臟乾渣 200 瓦加入 25%鹽酸 400cc，使之加熱分解，12 小時後得分解液 370cc，再加 34%苛性鈉溶液中中和後，過濾，此種濾液汁可分為二部份，其中一部份不必再予加工，僅施加熱殺菌後即成爲一種黑色液汁，其味鮮美，提名爲肝油精，另一部份則再加肝臟煮出的廢液、鹽、糖、醬色等後，即成爲上等調味醬油。

醬油的調合暫定如下：

| | |
|----------|----------|
| 乾肝臟渣分解溶液 | 200 cc |
| 肝臟煮熟廢液 | 1.100 cc |
| 食 鹽 | 74 瓦 |
| 砂 糖 | 74 瓦 |
| 醬 色 | 69 瓦 |

四、試 驗 結 果

如此製法之醬油精，其甜味甚爲濃厚，並無難受的魚腥臭，至於醬油的品質亦很佳，故將來很有希望爲各界所採用而成爲一種上等產品。