



健康「鰻」分－鰻錠產品

近年來機能性食品已成為食品界的新寵兒。本所已研發成功從鰻魚頭萃取出具調節免疫功能的活性蛋白質，並將其製成錠劑，此產品很有希望成為機能性食品的新力軍，不僅造福消費大眾，也進一步提高鰻魚加工副產品的利用價值，提高產業的國際競爭力。

鰻魚早已被視為滋補聖品。本草綱目對鰻魚有非常明確的記載：「鰻，去勞損、甚補益」，而在中國藥膳大辭典也對鰻魚的營養價值和功效有著很清楚的描述。日本人認為盛夏酷暑易消耗體力，而食用鰻魚可以補充體力的觀念下，因此鰻魚早已成為其不可或缺的食品。

目前台灣鰻魚加工品包含了冷凍白燒鰻、調理鰻及鰻雜等，其主要外銷國家為日本，由於鰻魚具高經濟價值，在加工製程中所產生的副產物如何再加以有效的利用，更是值得重視的課題。本所研究人員為能提高這些副產物的利用層次，經過多次嘗試，已探討出最適的萃取法，可將鰻魚頭中具有免疫調節功能的活性蛋白質萃取出來。經實驗證實這些鰻魚頭的萃取物具有提高免疫細胞的活性。為能讓消費者方便攜帶及食用，研究人員更進一步將此等萃取物經過濃縮，並調整蛋白質比例後，製成錠狀產品，此產品經過貯藏試驗，確認品質及穩定性良好。

(水產加工組馮助理研究員貢國)

繁殖黑潮洄游魚類成功，掀開養殖新頁

台灣東部海域每年 11 月到隔年 5 月會有大量魚類到訪，有部分魚類是屬於高經濟價值魚種，尤其是最肥美的洄游性魚類，總是在冬季及春季準時到東部海域報到，大型魚有旗魚、鮪魚類，其他如黑毛、黑甘、臭都仔、牛港瓜仔、紅甘、烏尾冬、石鯛、石喬仔及鰹魚類等，漁民一般利用定置網、延繩釣或曳繩釣漁獲，以碎冰保鮮當天返回漁港拍賣，因此肉質新鮮甜美，是老饕的最愛，但可惜的是能夠品嚐的季節只有大約在春季及冬季，其他季節則產量較少或是肥滿度不佳，無法滿足消費者的需求。

為能更確切有效利用東部海域漁業資源，本所擬逐步針對洄游性魚類開發利用，進行相關人工繁養殖及生殖生態研究，建立繁養殖技術，以提供栽培漁業種苗之來源及確立完全養殖之模式，讓養殖業者養殖這些洄游魚類，除了可以增加漁民收益外，消費者亦可以在非產季品嚐到洄游魚類的鮮嫩美味。

目前本中心已成功開發洄游魚類黑甘及短鰭仔的繁殖技術，石鯛也有令人鼓舞的初步成果，將可提供養殖業者更有魅力的養殖品種，老饕們一年四季皆可品嚐到肉質甜美的洄游魚類，最重要的是將更可以大量生產種苗放流，發展栽培漁業，增殖天然資源，造福漁民。

(東部海洋生物研究中心何助理研究員源興)