

海水箱網養殖魚類生魚片之製作及品質

蔡萬生·陳再發·薛月娥·高雪卿·林慧秋·洪有隆

澎湖分所

海鱸、紅魷鰭和嘉鱸魚三種海水箱網養殖魚類是國內最常用於製作生魚片的原料魚。海鱸的體型呈長筒狀，而紅魷鰭和嘉鱸魚之體型較為扁平，三者的肥滿度分別為 12.3、18.0 和 20.5。背肉、腹肉和血合肉佔魚體重的比例，海鱸為 20.4%、18.2% 和 5.2%；紅魷鰭為 22.4%、15.8% 和 4.8%；嘉鱸魚的血合肉甚少，背肉為 21.2%，腹肉為 13.7%（圖 1～2）。

生魚片的製作：首先取自箱網捕撈後即宰殺、放血並碎冰冷藏之活鮮魚，經去鱗、水洗、去頭和內臟、水洗，剖取體側之兩大魚肉片，沿著側線將魚肉片背部和腹部切開，去皮、血合肉和魚刺，將兩片背胴肉和兩片腹胴肉用冰水洗淨後，置於冰袋上並冷藏保存，食用前切成適當厚薄和大小之生魚片，置於有籬筍絲等之磁盤上，冷藏後進行官能品評（圖 3～4）。

生魚片的官能品評：海鱸的外觀和口感最佳，嘉鱸魚的滋味最好但口感不佳。腹部略優於背部。冷藏一日熟成或魚體冰藏一日熟成後的生魚片之官能品評都比當日處理者差。

在適當的保鮮及良好的衛生條件下所製作之生魚片，其總生菌數在 $10^3 \sim 10^4$ CFU/g 間；大腸桿菌群為陰性，符合食品衛生法之規定。三種魚類的魚肉重金屬含量均甚低，受到海洋污染的影響很低。

海鱸、紅魷鰭和嘉鱸魚的一般化學組成中以粗脂肪量差別最大。海鱸的脂肪量最高，背肉為 6.3%，腹肉為 15.0%；紅魷鰭的背肉為 4.1%，腹肉為 9.5%；嘉鱸魚的背肉為 2.5%，腹肉為 6.6%。脂肪量和生魚片官能品評結果有很大的關係，脂肪量高時，口感較為滑潤；同種魚的腹肉比背肉佳；不同魚種，脂肪量高的往往口感也比較好。三種魚類脂質之脂肪酸組成有顯著的差異，海鱸有高含量的十八碳二烯酸和二十碳五烯酸（EPA），而紅魷鰭和嘉鱸魚則有高含量的二十二碳六烯酸（DHA）。呈味上，3 種魚類的核苷酸含量相近，但游離胺基酸方面，海鱸的含量較低且沒有特殊的胺基酸，所以海鱸的滋味較平淡。官能品評的結果與化學成份分析結果一致。

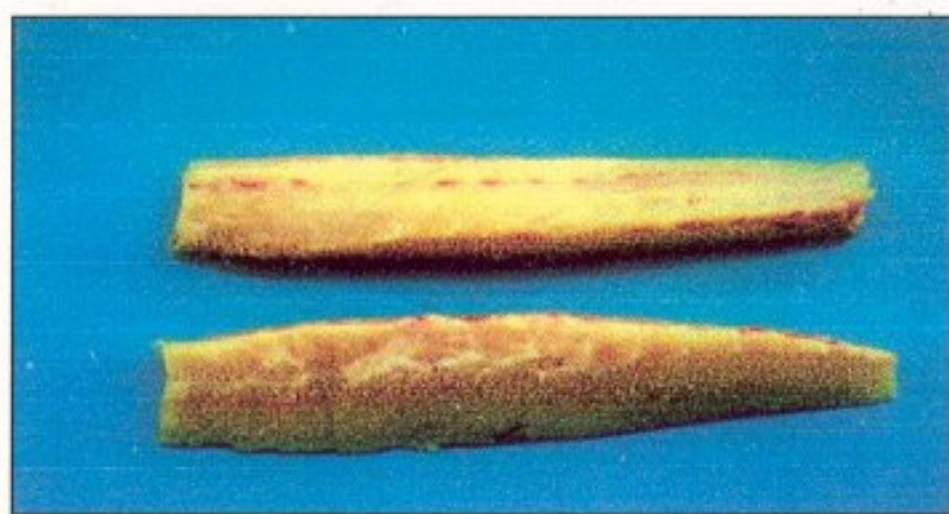


圖 1 海鱸魚肉片



圖 3 海鱸生魚片



圖 2 嘉鱸魚肉片



圖 4 紅魷鰭生魚片