

冷燻海鱸加工技術之研發

彭昌洋、蔡雪貞、簡伶容、潘惠婉、蘇偉成、林俊辰

沿近海資源研究中心

海鱸(*Rachycentron canadum*)是我國海上箱網養殖重要魚種，由於成長快速，抗病性較強，極具發展潛力。養殖海鱸的脂肪含量高，肉質細緻，目前主要以鮮貨或經簡單前處理之冷凍品型態銷售，是生魚片及魚排之高級材料。由於冷燻鮭魚在歐美地區屬於高級水產加工品，本計畫以養殖海鱸為原料，開發冷燻加工品，以期提升養殖海鱸之附加價值。

本產品主要加工處理步驟包括鹽漬及煙燻。在鹽漬處理過程中，隨著鹽漬時間之增加，海鱸水分含量逐漸下降，而鹽分

含量則隨之增加；鹽漬時，海鱸之好氣性生菌數(APC)和嗜冷性生菌數(PPC)均無增加，大腸桿菌群(coliform)於第3天下降為<10 CFU/g，大腸桿菌(*E. coli*)未檢出，推測此時微生物處於靜菌狀態。煙燻過程中，隨著煙燻時間之增長，海鱸表面顏色會逐漸加深(圖1)，具有濃厚之燻味，製品的水分亦逐漸下降；各項微生物指標的分析結果，不論是APC、PPC或Coliform均有明顯減少之情形，顯然冷燻對微生物之控制有正面作用；由官能品評結果，顯示產品接受度高。

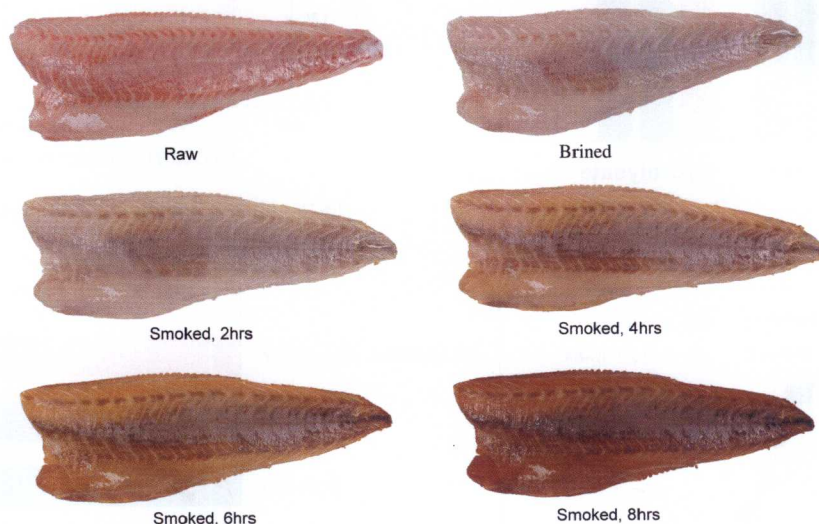


圖1 煙燻處理過程中海鱸外表之變化情形