

高度不飽和脂肪酸可提高龍膽石斑活存及成長

龍膽石斑是台灣目前最搶手的海水養殖魚種，但在養殖過程中常會因環境、天候等因素而罹患疾病，造成業者重大損失。本所最近的研究結果顯示，透過餌料添加營養素，可以增進龍膽石斑的健康和抗病力，對養殖業者是一大福音。

本所以龍膽石斑的幼魚為研究對象，比較以鱈魚肝油、亞麻仁油、紅花籽油及花生油等四種不同油脂來源之飼料對其成長及活存之影響。結果發現，攝取含鱈魚肝油或花生油的幼魚，成長顯著高於其他試驗組約 10—16%，而活存率則提高約 15—20%。在魚體肌肉脂肪酸含量方面，餵飼鱈魚肝油的魚體肌肉中含較高量的 EPA 及 DHA，而餵飼花生油者則含較高量的花生油酸 (AA)。因此，在龍膽石斑魚養殖過程中，飼料中同時添加花生油及鱈魚肝油，不僅可提高成長及活存率達 20%，也增進了魚體內的 EPA、DHA 及 AA 的含量，大大提升龍膽石斑的養成效率，除了增加養殖業者的收益，消費者也可購得更優質的龍膽石斑魚。

(海水繁養殖研究中心吳豐成、葉信利)



龍膽石斑幼魚

HACCP

文蛤產銷履歷—讓您吃了更安心

文蛤含豐富的蛋白質、高度不飽和脂肪酸、牛磺酸、肝醣及鋅等，向來被視為具滋養肝臟等功效的健康海鮮。在國際食品衛生管理趨勢下，積極建立文蛤產銷履歷系統是刻不容緩的課題。所謂文蛤產銷履歷，就是追蹤文蛤由生產至末端銷售完成的履歷過程；也就是在生產、處理加工及流通販售各階段，所有文蛤產品相關資訊皆能夠透明化。

本所正在積極輔導文蛤產銷履歷示範戶，分別自台灣地區最主要文蛤養殖縣市彰化縣與雲林縣選定養殖戶，以協助業者建立產銷履歷作業紀錄。另，亦推動「上市文蛤物流管理模式之建立」計畫，包括：文蛤吐砂步驟、分級標準、生鮮真空小包裝、保鮮、貯存與符合 HACCP 規範之物流中心之場地動線規劃等重要工作。

為落實「新農業運動」政策目標，本所將加強研發更優質文蛤產品，並透過「上市文蛤物流管理模式之建立」計畫成果的技術轉移，希望能帶動文蛤產業朝建立產銷履歷發展，使消費者能安心購買，產銷更加順暢，俾利深受國人喜愛的健康海鮮—「文蛤」的相關產業能永續發展。

(海水繁養殖研究中心郭仁杰、葉信利)



條碼化小包裝文蛤具產銷履歷資訊使消費者更安心