

新型態文蛤上市前處理－吐砂淨化、分級與包裝模式改良

本所研發文蛤上市前的處理與包裝新模式，經一系列文蛤吐砂、衛生處理殺菌與真空包裝儲藏等試驗，成功建立文蛤吐砂淨化與殺菌消毒時間及真空包裝保存等流程管理新模式，再透過重量分級步驟，可進一步提升生鮮文蛤的生產管理。

文蛤為台灣主要養殖貝類，產地分布在彰化、雲林、嘉義、台南等縣市，其中又以雲林縣放養比例最高。現有文蛤主要是以生鮮方式進行運銷與消費，但由於供應鏈通路結構之層級太多，不僅易對生產者造成價格擠壓現象，也對產品品牌建立造成影響。

經本所研發模式處理之文蛤在吐砂、殺菌、分級與衛生安全檢驗後，透過真空包裝，在 6–9°C 冷藏保存條件下，經 20–24 天後仍可維持生鮮文蛤的品質，提供消費者安全、衛生與方便食用的文蛤產品。即使在 17–19°C 保存條件下，亦可維持約 12 天的生鮮文蛤品質，有利於文蛤產銷。

目前市面上雖然已有文蛤真空包裝產品，但品質良莠不齊。本所研發之技術，無論在吐砂、淨化、分級與檢驗等步驟，均採取最嚴格之管理，所生產之文蛤，品質穩定，有助於業者建立品牌與拓展直銷管道，使生產者與消費者同蒙其利。

(海水繁養殖研究中心郭仁杰、葉信利)



文蛤重量分級篩選

