

# 市售雞、鴨及鵝胸肉之肉質性狀比較

莊婷雯<sup>(1)</sup> 練慶儀<sup>(1)</sup> 王勝德<sup>(1)</sup> 譚發瑞<sup>(2)</sup> 陳志峰<sup>(2)</sup>

<sup>(1)</sup>農業部畜產試驗所北區分所

<sup>(2)</sup>國立中興大學動物科學系

## 前言

本研究比較市售雞、鴨及鵝胸肉之肉質性狀差異，以探討不同禽種間之品質特性。瞭解其理化性狀變化，有助於禽肉產品之開發與品質提升。

## 材料與方法

選取市售雞、鴨及鵝胸肉樣本進行肉質性狀測定。分析項目包括：pH值、色澤(L\*、a\*及b\*值)、蒸煮失重、保水性、截切值及脂質氧化指數 (thiobarbituric acid reactive substances, TBARS)。

## 結果

1. 鵝胸肉之去皮重顯著高於雞及鴨，且其截切值、a\*值及TBARS值較高。
2. 雞胸肉具有較高pH值、次低L\*值及較低的蒸煮失重。
3. 鴨胸肉呈現最高L值，a值則與鵝肉相近，蒸煮失重則最高。
4. 各禽種間保水性無顯著差異。

表、雞、鴨與鵝胸肉理化性狀與脂質氧化指標之比較

Items	Chicken	Duck	Goose
Weight	174.60 ± 3.42 <sup>b</sup>	130.09 ± 20.59 <sup>c</sup>	211.22 ± 21.83 <sup>a</sup>
pH	6.19 ± 0.13 <sup>a</sup>	5.92 ± 0.27 <sup>b</sup>	5.95 ± 0.16 <sup>b</sup>
L*	50.11 ± 2.25 <sup>b</sup>	56.72 ± 3.73 <sup>a</sup>	40.07 ± 2.59 <sup>c</sup>
a*	5.11 ± 1.17 <sup>b</sup>	37.78 ± 5.74 <sup>a</sup>	40.86 ± 2.84 <sup>a</sup>
b*	8.04 ± 1.65 <sup>a</sup>	5.59 ± 3.73 <sup>b</sup>	9.50 ± 2.51 <sup>a</sup>
Cooking loss (%)	18.84 ± 2.48 <sup>b</sup>	28.20 ± 4.14 <sup>a</sup>	25.55 ± 6.63 <sup>a</sup>
WHC <sup>1</sup> (%)	44.63 ± 6.86	42.77 ± 8.32	35.43 ± 7.70
Shear force	9.73 ± 0.93 <sup>c</sup>	29.81 ± 4.61 <sup>b</sup>	46.29 ± 6.28 <sup>a</sup>
TBARS <sup>2</sup>	0.04 ± 0.01 <sup>c</sup>	0.11 ± 0.01 <sup>b</sup>	0.14 ± 0.04 <sup>a</sup>

Mean ± standard deviation

<sup>a-c</sup> Means within a row with different superscripts differ significantly (P < 0.05).

<sup>1</sup> WHC: water holding capacity

<sup>2</sup> TBARS: thiobarbituric acid reactive substances

## 結論

整體而言，市售雞、鴨及鵝胸肉在理化性狀及脂質氧化表現上存在顯著差異。掌握不同禽種之肉質特性，對未來禽肉產品開發與品質優化具有實際應用價值。