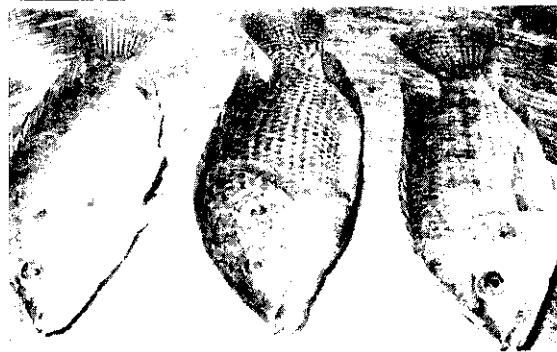


賴永順

冷凍及深溫冷藏 吳郭魚 加工法



市場上的吳郭魚

本省吳郭魚首先由吳振輝與郭培章先生於民國55年由新嘉坡引進，鯡數僅有13尾。為紀念兩位先生的功績特別命名為吳郭魚。吳、郭兩位引進的吳郭魚，學名叫做 *Tilapia Mosambica* 種屬熱帶性內陸魚類，繁殖力強，容易飼養。此魚經吳、郭兩位的細心育成繁殖及省水產試驗所故所長鄧火土博士不顧虱目魚養殖業者的反對，大力示範推廣後，漸漸普及中南部，成為本省常見食用魚類。

民國52年，由前省水產試驗台南分所分所長唐允安先生引進更耐寒性的 *Tilapia jilli*，並由陳同白先生命名為唐郭魚。可惜因此魚食性、成長速度不理想且鬥性強，會影響其他混養魚類，以致不受農民重視，無法取代原來的吳郭魚地位，而漸被遺忘。

民國55年，由故鄧所長洽請日本鹿兒島大學今井貞彥教授撥贈 *Tilapia nilotica*，現稱尼羅魚50餘尾，撥由鹿港分所前分所長郭河先生做育成試驗。試驗結果，確認此魚的耐寒性較首次引進的吳郭魚強，生長快、體形大（最大達1.5公斤），雌雄均能普遍長大，因此由郭河先生開始做雜交試驗。至民國58年確認其第一代雜種的優點及安定性，即開始推廣於民間飼養至今，此魚被民間稱為福壽魚，自58年後漸漸取代原來的吳郭魚。

民國63年，又由省水產試驗所東港分所長廖一久先生及生物系主任曾文陽先生由以色列引進 *Tilapia aurea*，分由省水產試驗所竹北、鹿港、台南及東港各分所做育種及雜交試驗。經試驗結果，此魚與尼羅魚雜交時可得單性（雄性）子代，因此頗受一般養殖業者重視，目前正由鹿港分所大力推廣中。

另外有一種紅色的吳郭魚，據故鄧所長的看法認

為是 *Tilapia Mosambica* 的突然變異者。此魚也由鹿港分所郭河先生不斷研究改良，已近完成體型大、體色完全淡紅的新雜交種，不久將成為外銷的主要對象之一。

外銷加工方法

冷凍加工法

本省吳郭魚的生產，年年增加，目前年產量已達34,652公噸。筆者曾在民國67年指導屏東縣海峰農場蔡仁峰先生，製造凍結吳郭魚外銷日本。當時外銷價格為成品每公斤FOB高雄美金一元（原料魚每尾200公克，如係1公斤前後者可賣到1公斤日幣）。茲將處理方法提供參考：

1. 原料魚前處理：

將原料吳郭魚除去不合規格的小魚後，放於流水中蓄養2天，以利除却泥土味。

2.去除鱗、內臟及鰓後，以清水沖洗污雜物及血液。

3. 消毒殺菌：將第2項吳郭魚浸漬於25ppm的次亞氯酸鈉溶液中20~30分鐘後，撈出一條一條排於凍結盤上。

4. 將凍結盤移入-30°C凍結庫中，急速凍結並施包冰。

5. 將凍結包冰的吳郭魚以塑膠袋包裝，每包10公斤。

6. 將上記包妥的凍魚裝入卡通紙箱，每箱裝兩袋計20公斤，打包後移入-20°C冷藏庫冷藏待運。



剖腹除鱗

深溫冷藏法

本法適用於大型吳郭魚（每尾約1公斤），而且以生吃為對象的加工法，其處理方法如後：

1. 原料魚的處理與凍魚加工所列1.~3.相同。

2. 將消毒後的魚裝入塑膠魚箱，並蓋上碎冰後移入-30°C的冷藏庫冷藏即可。如此處理的魚可在20天內仍保持生食品質。如為省內運輸，可利用冷藏車（車庫內溫度應調整至-3°C），到達目的地後也應冷藏於-3°C，冷庫始可保持品質在20天內不至變壞。如為外銷，可利用冷藏貨櫃航運，注意冷藏期間不超過20天。

注意事項

外銷凍魚應注重衛生，所以處理場地應經常保持清潔，以免魚肉帶有泥土味，流水落盃應切實實施。為求商品外觀劃一，剖魚的方向要相同，排列時並將剖開的一面向下，當然排列時不能頭尾方向不同。

原料如以漁牧綜合經營者，更特別留意有人畜共害寄生蟲的寄生。

消毒情形

凍結情形

農業知識的寶庫・豐年叢書

書名	定價(元)	書名	定價(元)
台灣觀賞植物集	(精) 300	專業栽培蔬菜30種 ^(增訂三版)	(平) 140
台灣的蝴蝶	(精) 250 (平) 220	經濟果樹(上)	(精) 230
台灣的海水觀賞魚	(精) 300	經濟果樹(下) ^{*上、下冊合購僅收430元}	(精) 250
台灣鄉土引	(平) 100	觀賞植物(增訂再版)	(平) 80
台灣的野生蘭(增訂再版)	(精) 180 (平) 150	九重葛盆景藝術	(平) 40
瓜類栽培(增訂再版)	(平) 100	水產養殖(增訂再版)	(平) 150
莖菜栽培	(平) 120	肉鴿飼養	(平) 65
豆類蔬菜	(精) 150 (平) 120	家畜家禽衛生(增訂六版)	(精) 160

豐年社

台北市溫州街14號
郵政劃撥5930號

* 國內郵購每次請另加掛號郵資9元。

* 國外郵購請先通知書名及數量以便報價。