

鮫的利用價值

鮫雖會攻擊人類，但也可以被人類所利用，如羊髻鮫的魚翅為我國上等珍饈，十大名菜之一，其肝油含有豐富的維生素A，可製作高級魚肝油，為兒童視力與發育的重要食品，這些並不算什麼，更重要的仍生長在深海的棘鮫，其肝可治病，在日本民間自1971年流傳開始後，於1974年9月間逐由靜岡縣，燒津市，海洋牧場株式會社加以企業化，推出公開健康食品「深海鮫肝精」，命名為海洋黃金。雖然深海鮫肝精能治病，但其藥性及藥效尚未經醫學上的證明，所以目前在日本只能以健康食品販賣。

深海鮫利用部分

深海鮫肝精的藥效經專家分析結果係屬輔助臟器機能恢復作用，而非營養劑或精力源，鮫肝精推出前後，經臨床治療結果證明能治癒難症，如癌、肺結核、神經痛、肝硬化、胃潰瘍、結石、便秘、高血壓、氣喘、糖尿病、痔瘡等，其高度治療效果確實有效。因此「海洋黃金」目前為人人必備的高能藥，所以其銷價目前已達臺幣1千元以上。

深海鮫的肉與其他鮫不同，因無含氮所以可生吃，其味道甚佳，其肉質的營養價值極高，除作生食外又可作煉製品及燻製品，可惜的是其魚翅因各鱗的角質纖維不發達。所不能做上等好菜，其牙齒因細小不能作裝飾品，也無利用價值。但其軟骨可作明骨，為重要的藥材，其成份含有 Chondroitin-sulfuric acid，目前已活用於肝硬化、腎病、妊娠惡阻、神經痛、風濕痛、關節炎、腰痛、及各種中毒、角膜炎等。

最近亦由深海鮫軟骨提煉膠質，用於包裝 Squalene，此一種特別製法開發後，油質醒化現象便可防止，且能保持高濃度的 Squalene 製品，用此膠質包裝的製品永不變質，無論何時都可安心服用。Squalene 也是從棘鮫提煉的高級油脂，除能作食用外，還可作高級潤滑油及化粧品，但鮫類中含有 Squalene 的種類，常不含有維他命A和胆固醇，相反含有胆固醇和維他命A者不含 Squalene，前者是深海鮫，後者為浮泳性鮫類為主。

浮泳性的鮫類，本者產量相當多，而深海鮫則較少，其主要出產地乃以東部為主，因此開發東部的深海鮫，可能大發利世，漁民的生活也可欣欣向榮。

豐年半月刊姊妹刊物

內容豐富，形式美觀！

農業周刊

● 專欄報導

農產貿易 · 家庭園藝
食品營養 · 消費安全

全年52期 · 訂費300元

豐年半月刊長期訂戶
訂農業周刊僅收270元
，劃撥訂閱時，請註
明訂戶編號。

豐年社

台北市溫州街14號 · 郵政劃撥5930號