

海參的乾製

• 王文政 •



海參是本省常見的食用水產物，依外型區分，可大別為海參及光參兩種。海參外型類似小黃瓜，表面有大小不同的突起，背面體色暗褐或暗綠，腹面赤色，長約20~30公分。光參體形長橢圓，體色灰褐，體長10~15公分，二者均可食用。

此等海參每年均由國外進口，據漁業年報統計，民國69年進口乾製海參 388公噸，價值達新台幣9千7百萬元左右。

本省海參分布在台北、基隆、宜蘭、花蓮、台東、屏東、澎湖、南沙等沿海島嶼的礁石地帶，以海藻為食，晝伏夜出，其產量據保守估計，約有600公噸，不過目前除極少量捕取食用外，還沒有設廠加以利用，做成乾製品者，可以說是一項未開發的水產資源。

加工方法

海參捕取後，尚可活5~6小時，加工時為保持其良好的鮮度，必須立即予以處理。其過程可大別為前處理、煮熟、乾燥整形等步驟，現列述於下，以供參考：

前處理：利用竹筒或金屬製的脫腸管自肛門插入，由口端拔出，去除內臟，脫腸管長度約45公分，口徑1.5~1.8公分。也可以利用小刀在腹部中央向尾端割開約5~6公分，把海參向背部反折，腸臟即由開口處擠出，以手摘除內臟，並洗滌乾淨。去臟後的海參放置海水或3%的食鹽水中保存。

煮熟：滴除水份，投入波美3°的食鹽水中煮熟

表1 海參復元實例

經過日數	長度	重量
0天	6.8公分	9.56公克
1天	8.9公分	21.24公克
2天	10.5公分	34.58公克
3天	11.5公分	43.52公克
4天	11.5公分	44.08公克

1~1.5小時，開始煮15分鐘左右，原料收縮，腹腔內的空氣與水分膨脹，此時應即撈起，利用竹籤或釘有針尖的木板，對腹部刺孔，以防脹裂。煮熟完成後，除去水面泡沫，再行撈起，浸入冷水中冷卻，使其溫度降至常溫，放於竹筴上，使海參腹部朝下，瀝除水分。

乾燥：將竹筴移於陽光下日晒，夜晚收回室內，使內部水分滲出，白天再晒，約2天左右即達半乾狀

—表2 海參的營養成分—

項目	含量
水分	91.6公克
蛋白質	2.5公克
脂肪	0.1公克
糖類	1.5公克
灰分	4.3公克
鈣	110 毫克
磷	68 毫克
鐵	96 毫克
維生素A	10 毫克
熱量	17 毫克
廢棄率	25 毫克

態。此時如以刀子切腹的原料，必須整好刀痕形狀，利用綿線緊紮體外，線間距離約1~2公分左右，再懸於陽光下晒乾。

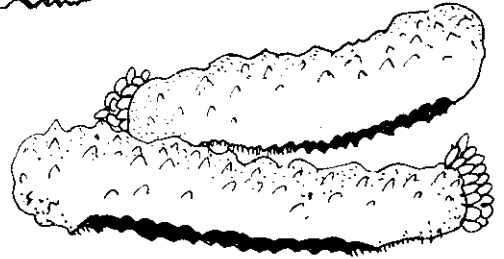
由原料至製成乾製品，其製成率因大小而略有差異，大約為5~7%左右。乾製成品在室溫下即可貯存半年左右，如欲保持更好的品質，可以塑膠袋密封後於5°C左右冷藏，保存時間可以延長至1年左右。

乾海參的復元及營養

乾製海參要食用時，必須先行復元後再行使用。復元可浸於小蘇打0.3%溶液中1~2小時，但此方法肉質較軟，質感不佳。

另外，可以間歇加熱法復元。間歇加熱是利用乾製海參，在沸騰水中加熱1小時後，於室溫下放冷，於次日換清水再行加熱1小時，如此3~4日可完全復元。表1即復元的實例，以9.56公克重，6.8公分長的海參，經上述方法處理，經4天，即可達44.08公克重，11.5公分長，重量約增加4.6倍，長度增加1.7倍。

生鮮海參的營養價值，如表2所示，可知海參含



有礦物質成分頗高，但為低熱能的食物。本草記載，海參「甘鹹溫」，具有「補腎益精，壯陽療痿」的功能，此點仍待科學的研究，來進一步的印證，但其為大眾普遍喜愛食用的珍貴「海產」，却是不容爭辯的事實。

本省海參的產期短，產地散布各地，收集不易，是開發此項加工業困難的關鍵。但以其加工方法及設備簡便，產品價值也高，利用漁村剩餘的人力，就地捕取加工，作為漁村的副業，實亦不失為增加漁民收益的一個途徑。

農林廳許可證肥字第0165號
經濟部檢驗局(內檢字)第502033號

微量要素、
綜合液體肥料
(人畜無害)



葉面撒布
苗床灌注

效果：

- ※ 促進萌芽、培養發育
- ※ 提高品質、增收產量
- ※ 促進生長、防止落花落果

不一樣就是不一樣

富多農

植物細胞賦活劑
農作物培養基營養素



適用作物：
※ 蔬菜、果樹、水稻、
豆麥、菸草、蘆筍、
葡萄、茶葉、花草、
育苗、雜作等等作物



誠徵各縣市鄉鎮經銷商

功用企業有限公司

總公司：台北市八德路三段158巷20弄17號二樓 TEL: 02-7413381
工廠：台中縣大肚鄉廣源村太平路3號 TEL: 046-911056