

鮪魚罐頭的製法

王文政

我國鮪魚在民國53年，年產量僅有1萬1千公噸，價值約新台幣1億2千餘萬元。及至民國69年，年產量約11萬公噸，價值高達新台幣71億元。其中以長鱗鮪5萬6千公噸，黃鱗鮪3萬2千公噸，大眼鮪1萬2千公噸為大宗漁獲。世界鮪魚年產量約100萬公噸，我國佔11%，與日本、韓國、美國同為世界主要的鮪魚生產國。

鮪魚約有 $\frac{2}{3}$ 在國外的補給基地直接銷售，本省生產者僅佔 $\frac{1}{3}$ 。在國外補給港生產的鮪魚全為凍結貯藏，本省生產者，則凍結、冰藏均有，東港及高雄為省產鮪魚的主要集散地。

鮪魚除鮮度極佳者供內外銷，作為生食魚片及一般家庭烹調食用外，大部份均利用來製成罐頭，此種罐頭在國際市場普受歡迎，也是本省產製罐頭中，外銷潛力最大的一種。據報導，鮪魚是為保護漁民政策下，唯一准予進口加工產銷的魚種。

本文主要報導鮪魚製成罐頭的方法，同時也討論漁獲處理對成品品質的影響，提供漁撈及加工業者參考。

製造過程

鮪魚罐頭製造可大別為原料處理、蒸煮、裝罐、添加調味液、封罐、殺菌等過程，茲分述如下：

一・原料處理

所有鮪魚均可作為加工用原料，如以長鱗鮪為原料製成的罐頭，稱為白肉罐（White meat），以其他鮪魚製成者，則稱之為黃肉罐（light meat）。



鮪魚切斷



原料修整

原料用冰藏或凍結者均可，凍結者宜先行解凍，若不解凍即直接蒸煮，加熱時間較長。凍結和冰藏原料要分批處理。

原料魚先除却頭部、背鱗、尾鱗及腹膜肉，所得胴體由側線下刀，約在魚體的橫中線，切開分為背部、腹部兩塊，中骨留附於背部。凍結鮪魚，若未解凍者，可利用電鋸依上述方法切開。大型魚需再將背腹部分為左右兩片。至於小型魚，則沿側線，予以切開，即可進行蒸煮。

二・蒸煮・放冷・修整

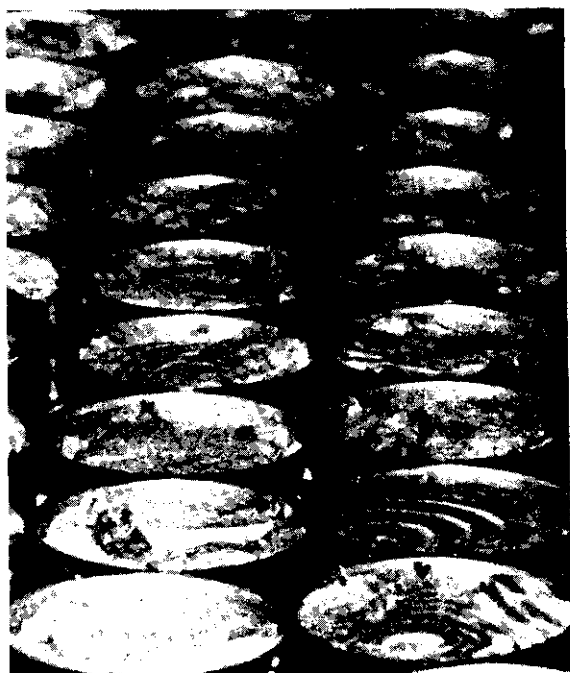
將魚肉肉面朝下，排放於竹簍或網架，再放置於台車上，推入蒸釜裏蒸煮，蒸煮溫度約 $102\sim 105^{\circ}\text{C}$ ，蒸煮至鮪肉中心溫度達 $70\sim 75^{\circ}\text{C}$ 為止。蒸煮時間因魚體大小，魚肉初溫不同而有所差異，以20公斤的鮪肉片為例，約需3~4小時。

蒸煮後的鮪肉，自釜中推出，於室溫下放置約20小時，以充分冷卻，如需縮短時間，則以風扇吹風加速冷卻。

放冷後的鮪肉，置於作業台上，將背部及腹部再分成兩片，即1尾分成4片。除去鱗、皮、骨、筋、汚肉及血合肉，即得修整的精肉。

三・裝罐

修整的精肉依罐型不同，切成不同的長度，其標準如下：



——待封罐半成品——

使用罐型	切斷長度（毫米）
鮪 2 公斤	40~44
平 1 號	43~44
鮪 2 號	30~32
鮪 3 號	25~27

蔬菜什錦罐頭，通常為剝片狀，沒有一定長度。本省目前大多以人工切斷，切斷時，利用與罐高相當的木框，以薄刀切斷。現也有以機器自動切斷者。切斷面必須力求平整，如此開罐時，比較美觀，給予消費者良好印象。為防止不良魚肉混入製品中，須檢查切斷後的魚肉，將血合肉、小骨刺、蜂巢狀肉、豆腐狀肉、青色肉、褐色肉等除去，僅取香味、色澤、肉質均上乘的精肉，以供裝罐之用。

魚肉使用白罐裝填，常會因脫錫而致魚肉的硫化氫與罐壁反應，引起黑變，所以必須使用塗漆罐，目前以含鋅琺瑯質塗漆（c-enamel）罐為最佳。

裝罐量依原料種類、蒸煮程度、放冷時間及魚肉形態，需略為增減，以免因裝罐量過多或過少，影响到製成率或重量不足。通常裝罐量的標準如下：

使用罐型	裝填重量（公克）
鮪 2 公斤	1,450~1,480
平 1 號	310~325
鮪 2 號	157~170
	85~100（蔬菜罐）
鮪 3 號	80~86

依魚肉形態裝罐

1.塊肉（solid pack）罐：罐內全為大塊肉而無碎片。

2.標準（standard pack）罐：碎片未超過固形量的20%，其餘為大塊肉。

3.片肉（chunk style）罐：肉片大小約10~20公克，其中可混40%以下的碎肉片。

4.碎肉（Flake）罐：全部用碎肉片所裝。

5.屑肉（Grated style）罐：全部用比碎肉小的屑肉所裝。

依添加調味液裝罐

1.水煮鮪罐（tuna in brine）：水煮罐加塩量，以鮪 2 號為例，約 2~3 公克，鮪 2 公斤罐約 20~25 公克。加塩後再注入清水。



——脱氣——

2.油漬鮪罐（tuna in oil）：以鮪 2 號為例，先添加 2~3 公克食塩後，再注入植物油 35~40 公克，植物油以橄欖油品質最佳，本省產者多加沙拉油。

3.蔬菜鮪罐（tuna in dressing）：混裝洋葱、豌豆後，再注入以醋、沙拉油、香辛料等調味液。

4.調味鮪罐（tuna in soy sauce）：一般利用碎片肉，調味液以醬油、砂糖為主。

5.菜汁鮪罐（tuna in broth）：利用蔬菜汁注入。

6.膠凍鮪罐（Jellied tuna）：鮪肉剝成肉片後，加入香料及粘着劑。

注液多利用人工添加，水煮或油漬罐，可用注油機或湯液充填機（Syruper）作業。

（未完・下期續）