

鮪魚罐頭的製法

· 王文政 ·

(續上期)

五·封罐

封罐前需先行脫氣，如用加熱脫氣法，鮪2公斤罐約需以蒸氣加熱40分鐘，鮪2號約需10分鐘。油漬罐因加熱時，易使冷凝水滴入罐內，即或假捲締再加熱，罐緣膠也易被油溶脫，此種罐頭多直接抽真空後密封。在工廠最常用的加熱脫氣是使用蒸氣脫氣箱，利用鏈條前進速度來調節加熱時間。

經加熱脫氣後，直接利用6M捲締機卷封。真空自動封罐機5M或30I型多用在平1號、鮪2號、鮪3號罐的卷封。鮪2公斤罐則多用358A型。密封後，即用中性洗滌劑及熱水，洗去罐外附着的鹽分、屑肉、油污等，以保持罐頭表面的美觀。

六·殺菌

鮪魚罐頭的殺菌條件，如表1所示：

表1 鮪魚罐頭殺菌

罐型	溫度(攝氏)	時間(分)	種類
鮪2公斤	116°	160	水煮或茶汁罐
鮪2公斤	116°	160	油漬罐
平1號	116°	75	水煮或茶汁罐
鮪2號	116°	70	蔬菜調味罐
鮪3號	116°	70	油漬罐

殺菌後用清水急速冷卻，以防玻璃狀結晶的生成，冷卻水應維持適量的餘氣，冷卻至35°左右，即可取出，利用罐頭本身的餘熱，將罐頭表面附着的水分蒸發，以防罐表生銹。2公斤的鮪罐，在殺菌結束，釜內蒸氣排除時，同時注入加壓冷卻水，以免因釜內壓力及罐內相差太大，引起罐頭變形。罐頭殺菌冷卻後，先行分區疊堆，經10天的危險期，即可打檢，貼裝裝箱。

罐頭成品貯存處所，必須乾燥，以防罐表銹蝕。

Ascophyllum nodosum

挪威原裝進口來台
現貨供應……。



- 最新開發促進植物體
高蛋白質化作用。
- 純天然有機質，
含有氨基酸、維他命、醣類
等60種以上微量元素。

一、挪威海藻產品，提供您高收益的農業…… (アルギット農業資材)。

▲ 海藻肥[®] アルギット[®]
ALGIT

▲ 海藻精[®] アルギフェート[®]
ALGIFERT

增加肥沃的土壤，健康的作物，可在作物中耕時期或作物移植，定植時均可使用，每分地25~50kg施用，大田每株約0.5~1公斤施用。

特殊肥營養而散布，稀釋5000至10000倍，使用係純天然的高蛋白質有機質物，可與殺菌劑、殺菌劑混合使用，半小時內植物可完全吸收。

二、最新科技的結晶產品。

▲ 安樂力肥[®] R.B.P.P.[®]

▲ 神協來肥[®] 334-334[®]

植物體引致PH之調整，促進氣、水之活動。

來自三億萬年前天然產品，促進細胞及核糖機能。

遠東區總代理：  聯成農藥株式會社

台灣區總經理： 松濟化學工業社有限公司

暨原市豐勢路344號 TEL (045) 224792

誠徵縣市經銷商
(詳細資料備索)

影响品質的因素

一• 水銀含量問題

各國鮪魚罐頭，鮪肉中允許的水銀含量都有限制，美國為0.5ppm（百萬分之一），意大利0.7ppm，瑞典為1.0ppm，西德為0.5ppm。鮪魚的水銀含量與漁期、漁場、魚種等因素有關，同一魚種，體型大者含量較多。

本省鮪魚水銀含量，據調查，約有3%超過0.5ppm，本省目前多利用小型鮪類，所以製品的水銀含量，很少有超過標準。

以黃鱈鮪為例，血合肉的水銀含量最高，其次是尾部。水銀含量大致與體型大小成正比的關係，加工時儘量利用較小的原料，注意血合肉的清除，也是避免水銀含量超過的方法。

二• 蜂巢肉

蜂巢肉和粘結肉成因相同，都是豆腐狀肉的一種，主要原因是漁獲在甲板上處理不當而損傷到魚體的肉質，以及魚艙內堆積不慎而致筋肉的崩離，體液流

出使蛋白膠狀體發生變化，鮮度差及中心凍結不完全也容易發生。

防止方法除漁獲處理及貯存，搬運時小心謹慎操作外，利用超低溫急速凍結，和利用低溫度緩慢的解凍，減少筋肉受冷凍的損害，都有助於減少蜂巢肉的發生。

三• 綠變肉

鮪魚於蒸煮後，失去原來有的淡桃色，而呈現淡青綠色，同時有特異的臭味，原因是鮪肉肌球蛋白氧化變成異肌球蛋白，與硫胱氨酸受氧化三甲胺或氧氣的氧化形成雙硫鍵的結合而造成。此種結合受鐵離子的催化作用而加速。

青綠變肉的防止，必須在原料加工前，檢驗鮪肉中氧化三甲胺氮，如超過限量（100公克中超過8毫克者），即予捨棄不予加工製罐。

四• 橙色肉

橙色肉是因鮪肉中，使果糖6-磷分解的磷酸果糖激酶失去作用，鮪肉中葡萄糖6-磷的蓄積所造成。

預防橙色肉的發生，在漁獲捕取後，如在海水水



日本三共株式會社榮譽出品

立枯病特效藥!!

全國唯一蒙農林廳正式推廣之水稻秧苗立枯病防治藥劑

立枯靈 30%液劑

(殺紋寧·日名: タチガレン)

殺菌並促進根的發育!! 抗寒害(凍傷)!!

一種農藥多種效果!!

登記證: 經市進字第478號

立枯靈的特長

- 用立枯靈，確實防止立枯病，及立枯性病敗症之發生。
- 用立枯靈，可抵抗寒流及早晚溫差大時所造成之凍傷。
- 用立枯靈，可增強根部活力，促進生長確保培育出健康苗。
- 用立枯靈，能促使移植後提早成活並使生長力旺盛。
- 用立枯靈，安全又簡便，可與他種農藥混合使用。

國外資料 (僅供參考)

立枯靈在國外尚用於防治林木苗立枯病、瓜類苗立枯病、甜菜立枯病、蔬菜苗立枯病、康乃馨立枯病、甜椒立枯病、菸草與病、蕃茄苗立枯病、萎凋病、草莓苗立枯病、大豆、紅豆、菜豆等豆科作物白絹病、薑軟腐病。

台灣總代理 中國化學製藥股份有限公司 台北市襄陽路23號 電話: 3816740~9

總經銷 實昌貿易股份有限公司 台北市敦化南路514號之3三樓 電話: 7052414 7050155

中預冷6小時，再行凍結，可預防橙色肉的形成，不過此法如處理不當，對鮮度會有不好的影响，所以如直接凍結，而注意貯存溫度維持在零下20℃以下，使輔酵素不致消失，則磷酸果糖激酶，可以正常作用，也可避免橙色肉的形成。

五・腐敗分解

鮪罐的鮮度指標，是以在加熱過程仍然不會改變的次黃嘌呤(Hypoxanthine, HX)與次黃嘌呤(HX)，次黃嘌呤腺核(Inosine, HXR)，和次黃嘌呤核苷(Inosine monophosphate, IMP)的比值，以公式表示如下：

$$\frac{HX}{HX+HXR+IMP} \times 100\%$$

鮮魚在水冰貯存時 IMP 隨時存日數的延長而降低，HXR, HX 隨時存日數的延長而升高。在高溫下升降比例更為顯著。

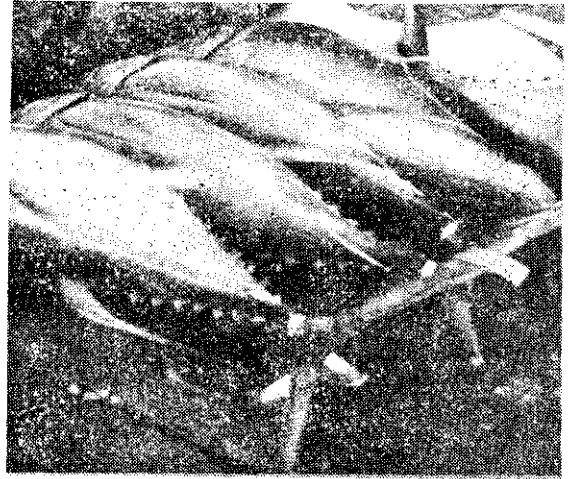
為防止腐敗分解，必須利用低溫短時間的解凍方法，並採用鮮度佳的鮪魚為原料。另本省有時以鱈魚仿鮪魚加工製罐，由於鱈魚易腐，所以對成品的品質，有很大的影响。雖然成本較低，但品質不佳易破壞

商譽，反而蒙受更大的損失。

六・濁肉

本省近海鮪肉常常發生變白，失去彈性、保水力及透明度，使商品價值大為降低。

利用塩水冰冷却的方法，可以減少濁肉的發生。此外在船上，避免在高溫下放置過久，捕取後速殺，除去內臟，迅速冰藏等，均有助於避免濁肉的形成。



瓜類栽培 (增訂三版)

介紹——

冬瓜、節瓜、西瓜、無子西瓜、胡瓜、越瓜、甜瓜、南瓜、扁蒲、絲瓜、苦瓜、梨瓜、蛇瓜……等十餘種瓜類栽培技術及病虫害防治。

三版內容澈底增訂，另增加彩色圖片60張。
24開本，全書200頁
定價170元(郵購另加掛號郵資9元)

豐年社

台北市温州街14號 郵政劃撥 5930 號