

# 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<sup>®</sup>    アルギット<sup>®</sup>  
ALGIT

▲ 海藻精<sup>®</sup>    アルギフェート<sup>®</sup>  
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公斤施放。

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<sup>®</sup>    R.B.P.P.<sup>®</sup>

▲ 神協來肥<sup>®</sup>    334-334<sup>®</sup>

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)