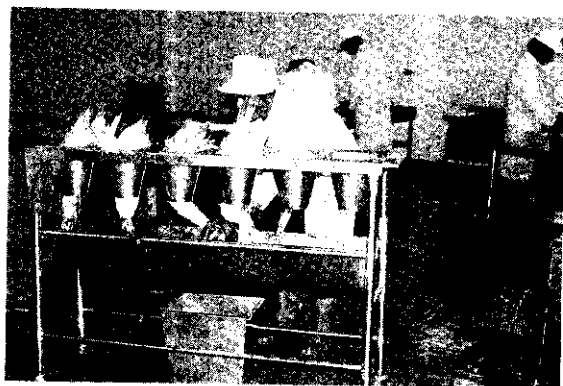


適合家庭式作業的 簡易屠鴨設備

陳明造

雖然目前食品加工用機械相當進步，但在屠宰設備方面缺乏有效的組合利用，因此在市場或家庭式的屠鴨場所中，觸目所見仍是堆置的鴨屠體，滿地的血水、羽毛、內臟、糞便等，尤其是在地面上作業的屠宰方式更是混雜髒亂，不但有碍觀瞻，而且對消費者而言，乃是一大危害。

為改進白毛鴨的運銷、屠宰，中興大學研製出簡易屠鴨設備，適合家庭式屠鴨作業，目前已生產3套，供應阿蓮等農會使用。在此我們先簡單的介紹鴨的屠宰過程，然後將這一套適合家庭式屠鴨作業的設備，逐一介紹給大家參考。



放血

屠宰過程

繫留→刺殺放血→燙毛→脫毛→加溫→上膠→冷卻脫膠→整修→去內臟→清洗冷卻→直接販售或包裝冷藏。

屠宰設備

1. 繫留欄

鴨屠宰之前應在欄中繫留一段時間，並充分供應飲水，一方面讓腸內糞便排泄，以免屠宰時造成污染，另一方面，讓鴨有充分時間休息，屠宰後的肉質才會良好。繫留欄應設於室外。



燙毛



脫毛



加溫



上膠



冷却脫膠



除針羽

2. 放血台

有獨立的刺血座與專門收集血液的收集桶，避免刺血後的鴨屠體堆置在一起，造成放血不完全；血液、污物專門收集，不會造成髒亂。

3. 燙毛機

有溫度控制鈕及轉盤裝置，操作方法簡便、科學，溫度固定控制容易。

4. 脫毛機

將鴨的粗羽脫盡，並用有孔容器收集粗羽。

5. 深鍋

加溫後使針羽豎起，便於上膠。

6. 淺鍋

為上膠用。

7. 冷却槽

冷却鴨屠體與脫膠。

8. 工作台

長而大的工作台，避免屠體放於地上，可做去內臟與修整屠體之用，應設有專門收集內臟的容器。

9. 冷却槽

做為去內臟後清洗屠體與冷却之用。

10. 水、電及火力設備應充足。

實用不貴

這一套小型的屠宰設備在屠鴨作業上已可有效使用，器械的費用（脫毛機、燙毛機、工作台、刺血台、冷却槽等）約需新台幣 7~8 萬元。

過去部份屠鴨商在地面上作業，無論屠體、污物，皆堆置於地面上，這種方式已不符合我們的生活要求，因此希望屠鴨業者能在設備方面逐步改善，諸如工作場所應通風、光線充足，地板應易於清洗，有適當的坡度，利於污水排除等。器械的擺設亦應恰當，循序放置，做到工作簡化、衛生良好的原則。