

牡蠣產銷現況與改進措施

陳聰松

(續上期)

人工開殼取肉

因為牡蠣外型很不規則，所以到現在為止，除供製罐外，世界上任何國家，牡蠣都是用人工開殼，由於開殼速度緩慢，人工開殼取肉成為牡蠣產業的一大瓶頸，據調查顯示，本省牡蠣生產成本中，有25%以上是開殼工資，換言之，每年牡蠣總值如為30億元，則光是花在開殼工資的費用就要7億5千萬元以上，的確是一筆可觀的費用。

而且牡蠣開殼一定要有熟練技巧才能信任，要不然光是要把外殼打開都不是一件容易的事，何況還要切斷附殼的閉殼筋。同時，如果外殼泥沙太多時很容易在剝殼時污染蚶肉，剝殼工人為了避免手指受傷，都戴着棉手套剝殼，更會積聚污穢，長時間剝殼時污染機會更多。

收集牡蠣肉

剝殼完畢的蚶肉，一起交到牡蠣收集商處，論斤計酬，如果是自行養殖的牡蠣則以蚶肉論斤收購，若為代剝殼則論斤計算工資，收集時商人先檢查蚶肉中是否混入外殼，並將水分稍為滴乾後秤重。

牡蠣包裝

牡蠣收集商，在各牡蠣產地都設有收集包裝處理

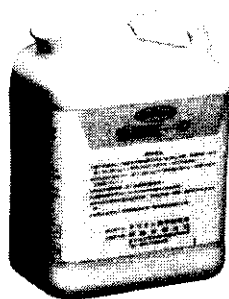


開殼牡蠣

場，將收購的牡蠣立刻加以包裝處理，使用白色保利龍盒當包裝容器，先在底部鋪上一層碎冰，再將用塑膠袋包裝的收購牡蠣放入其中，定量後把塑膠袋包緊，為了使袋內氣體容易擠出和溫度易於傳導，常將塑膠袋穿孔，然後在四周和上面放置碎冰，蓋上保利龍蓋後，用膠帶密封包裝箱的接縫處，每箱裝放牡蠣約

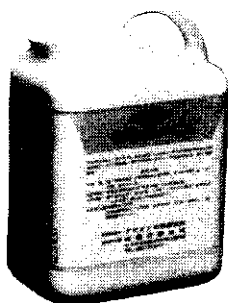
Abion系列產品從幼苗起開始保護您的作物

協養旺-C



高效能無毒展着保護劑。
適合各種作物之防寒、
防旱、抑制徒長、蒸散。

協養旺-CA



無毒土壤保護劑防止幼苗
立枯，解決連作障害，
維持作物健康。

Abion系列產品
都以原包裝進口
不在台灣分裝
請防假冒
認明真品

製造廠

日本アビオン化学研究所

台灣總代理

辰論有限公司

台北市光復南路260巷52號2樓
TEL: 02-7310769-7813539