

原料，首先需洗淨體表粘液，除去鰓耙，自肛門至胸鰭基部腹開，除去內臟，腎臟也割開取出，將鰓部、腎臟殘留的血液及污物充分洗淨、滴乾。

食鹽使用粉碎的細鹽，其用量分高塩及低塩二種，高塩產品9~10月間使用25~30%，11~12月約用18~20%；低塩產品約用15%。塩漬時間約24小時，有時也延長至48小時，塩漬後除去殘存於魚體的食塩，另補充6%的食塩，自尾部向頭部均勻塗抹。眼球以指頭穿破也加入食塩，腹部向上補塩後，每25公斤裝成一箱，然後置冷藏庫保存。

胴體製成率，雌魚較雄魚約少8%，新卷鮭的塩分，腹部與胴背部稍有差異，塩漬24小時後，胴肉約2~3%，腹肉約5~7%。爲防止加工及貯存期間脂質的氧化，在水洗過程可添加抗氧化劑，以維持其良好的品質。

塩藏改進

一般使用撒塩的方法，經常會產生塩漬不均的情況，筆者曾利用塩水漬的方法，以改善其缺點，經初步試驗結果，塩水漬較撒塩漬塩分的滲透較爲均勻，

且塩漬後，外觀較完整，不像撒塩漬後經堆積而會變形，很適合作爲低塩製品的加工。

塩漬原料分大尾(2.5±0.2公斤)及小尾(0.85±0.05公斤)兩種，分別以20%及10%的塩溶液浸漬，定時測定其塩份的滲透量，魚體大小及食塩溶液濃度不同，魚肉中的塩份滲透量也有不同，但多於10~12天後達到平衡，爲便於利用此等試驗資料，將大、小鮭魚等塩滲透的點，可描繪於以塩漬時間爲X軸，塩漬濃度爲Y軸的座標上，如此欲作成何等塩份的鮭製品，便可很容易的比對出來。

等塩漬至所需的塩量後，將鮭魚取出滴乾，再行於體表補充少量的食塩，便可包裝貯存，同時在塩漬過程施以抗氧化處理，減少油脂的氧化，其成品外觀，及在貯存過程品質劣化的防止，都有良好的效果。

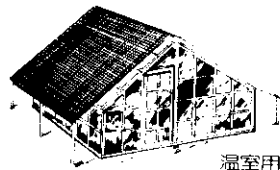
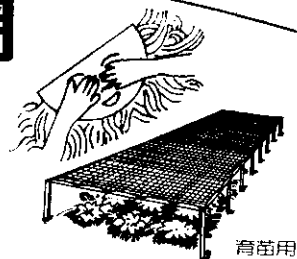
鮭是北太平洋重要的漁業資源，美日等國均有計畫的研究和放流，因此不歡迎其他國家到此地區捕取此等漁獲，漁政當局也鑑於此，並衡量其他因素，所以下令禁捕禁售，由此項禁捕事件，正提示了我國對本國領海漁業資源的研究及計劃的開發也是刻不容緩的事，只有重視並保護及栽培固有漁業資源，才不致因其他客觀因素而影响到漁業的發展。

給農作物清涼舒適的環境，請認明選用

三冠牌遮光網

響應政府推展精緻農業，促進農林漁牧邁向現代化，提高農產品品質與價值，增加農友收益，確保國民健康。

- 從原料至成品一貫作業，品質保證。寬度最寬可達7.4米(合24.4尺)不需縫製。
- 搭設容易，經久耐用；規格多，有整卷及小塊包裝，任君選擇。
- 質輕強韌，耐日光、風、雨、霜、雹之侵蝕，亦不受蟲、肥料、農藥之感染。
- 網目不易游離，遮光率最平均，自35%~95%皆有。顏色有黑色、綠色、銀色。
- 主要產品包括：農園藝用遮光網、清潔蔬菜用網、韭菜軟化(白韭菜)專用網、菊花網、花網、防風網、防蟲網、溫室用固定帶、鑲苗網、紗窗網、網邊補強帶、爬藤植物攀附繩、PE漁網線、各種農工業用軟性及硬性繩索、工業用過濾網、涼椅布嬰兒車用布、運動跳床用布。



煥坤企業股份有限公司

彰化縣福興鄉西勢村員鹿路2段155號
(福興國中斜對面)

電話：(047) 772178, 773878, 774778,

