

魷香腸加工

台灣省水產試驗所 彭紹楠・劉世芬

台灣農畜產工業公司 朱國雄・王明男

近年來，我國漁業快速發展，已由沿岸、近海漁業發展至遠洋漁業，漁業技術之精進使我國魷魚獲量逐年增加，至民國74年已達年漁獲量10萬公噸之多。由於國內市場傳統消費形態有限及外銷市場的緊縮進口政策，使這些魷量供過於求、無法消化，加以魷凍結後品質改變的特性，致價格低落，浪費資源。

行政院農委會漁業處有鑑於此，特邀學者專家研討對策，並於74年撥款提供魷魚加工利用的各項研究經費，以開發魷魚新產品。省水試所水產加工系也在該項經費輔助下進行魷魚加工研究，並與台畜產業公司合作。目前試製出洋式魷香腸 (spuid sausage)。因是試製品，尚有未臻理想之處。

為尋求大眾口味，所以特請台畜產業公司及水試所同仁做品評試驗，並徵得寶貴意見以待改進。此事為關心漁業的記者先生所知而惠予執筆登報，消息刊出後，電話、信函、訪客不斷，足見傳統的消費形態已不能滿足消費者所需，這些業者熱忱之心，更穩定了我們的信心。茲將魷香腸製作過程提供有心人士參考：

原料與特性

本省目前漁獲的魷魚以北太平洋魷（赤魷）、紐西蘭魷。阿根廷魷3種為主。其中以赤魷的體形較大



赤魷

肉較厚，體重約1公斤左右，胴長30~35公分，加工調理的製成率較高，因人力有限，所以多以赤魷為原料，待有機會再進一步試製其他種魷魚。

魷魚肉具有特殊的組織構造，與其他畜肉及魚肉不同，其肌肉纖維較魚肉為短，在60°C加熱時易收縮脫水而肉質變硬。在冷凍貯藏中肌凝纖維球蛋白 (Actomyosin) 也會冷凍變性，使其做出的煉製品失

去彈性，所以希望能以添加其他副原料改變品質，並藉各種調味料做出迎合大眾的口味，以適當的包裝發展符合現代生活所需的速食食品。

副原料

魷香腸副原料的準備工作：

1. 燻豬肉：將3層豬肉以適當食鹽水浸漬一段時間後，瀝乾，用適量砂糖及紅糖煙燻或以甘蔗渣煙燻亦可，至豬肉含有煙燻成分的芳香味為止。燻肉切小丁或以絞肉機絞碎備用。

2. 澱粉：麵粉、太白粉、地瓜粉、玉米粉其中1種皆可。

3. 洋蔥絞碎備用。

4. 卵白：可增加煉製品彈性及增加製品切口的光澤度。

調味料有胡椒粉、絞碎蒜頭糖、食鹽、味精。其他添加物有已二稀塩、聚合磷酸塩及法定色素。



赤魷剝皮處理

加工過程

魷香腸的一般加工過程如下：原料處理→洗淨→遠心分離→絞碎→加塩搥打、搗潰→混合→充填→計量→繫結袋口→加熱→冷卻→瀝乾→冷藏。

1. 原料處理：將冷凍新鮮魷魚解凍，切開魷胴體，除去頭足部、內臟、軟甲、鰭後再施行剝皮，剝皮時由胴體尾部向前剝起，可以菜瓜布刷起餘皮。鰭也行剝皮處理連肉備用。

魷魚在30~40°C水溫下燙過後易於剝皮，但此



溫度下魷肉會蛋白變性而不能做煉製品，所以此法似不可施行。在工業發達的今日，企望有心人士儘速發明機械剝皮取代人工，增加效益。

2.水洗：魷魚肉含多量的水溶性蛋白質，所以不可和一般魚肉煉製品一樣地水漂，應避免水漂並在加工過程中減少水洗，水溫應在 10°C 以下，以免蛋白質流失及變性，影响煉製品彈性。

3.脫水、絞碎、搗潰、混合、充填、緊結袋口洗淨的魷肉以遠心分離機脫水（脫水時間視遠心分離機

的馬力、速度而定），繼以絞肉機多次漸漸絞碎以防魷肉阻塞網孔。碎魷肉移入臼中加入 0.2% 聚合磷酸鹽搗打數10分鐘，再移入搗潰機內，並添加 2~3% 食鹽及10% 卵白搗潰數十分鐘，成漿後加入澱粉再搗潰10分鐘。

之後，先後放入碎燻豬肉、洋葱、蒜、砂糖、味精、胡椒粉、0.2% 已二稀酸鹽、色素少許，充分攪拌均勻。將混合魷魚漿充填於聚二氯乙烯塑膠袋（在 100°C 下加熱不收縮變性）、緊縛袋口成圓筒狀。搗打、搗潰、混合均應以碎水保持低溫狀態。

4.加熱、冷藏：充填後的圓筒狀魷魚漿投入水中慢慢升溫至 80°C ，並維持半小時後撈起急速冷卻、瀝乾、在 5°C 下冷藏，冷藏安全期限約4周。食前，先蒸煮10~15分鐘後撕去外袋膜切食。

此種洋式魷香腸經品評結果，食感與熱狗相似，食時具有煙燻香味，可掩去水產腥昧且易嚼碎、易消化、老少咸宜，是一大衆速食品。因其在國內是屬新產品，缺點仍待改進，願有興趣從業人士一起來研究改善。

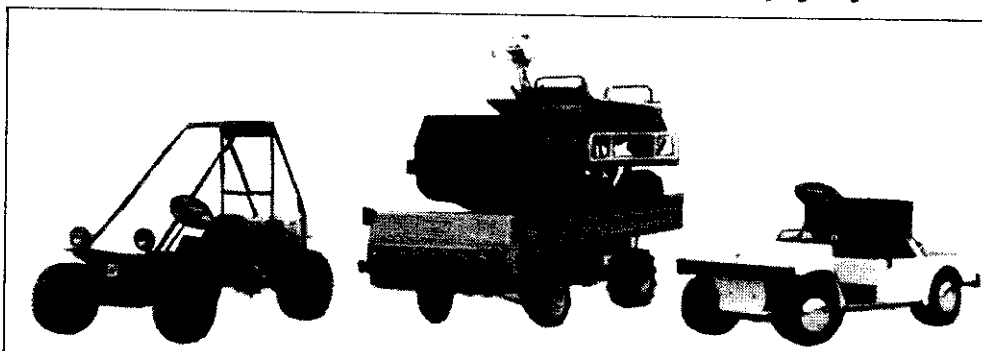


全國唯一機種最多的搬運車製造廠

必翔搬運車

好車就是好車！

操作簡易
乘坐舒適
鋼板避震
轉彎最小
性能最優
安全性高
外型美觀
用途最廣
機型最多



* 徵求全省經銷商

本公司專業生產適合各行業使用之搬運車，各種大小機型均有生產
必翔實業有限公司 電話：(035) 516797-8 · 516258
新竹縣新豐鄉上坑村坑子口169號