

提高

· 侯英物

養殖水產品品質與衛生

(續上期)

改善肉質的可能性

1. 飼養環境：天然水域所生產的魚類，其肉質有較養殖生產者為佳，此乃是大家所公認的事實，如在石門水庫附近以水庫活魚為招牌的餐館林立即可證明，此與環境水質、溫度、飼料、運動、密度等複雜的因素有關。

據日本研究資料在瀨戶內海所生產的嘉臘魚較外海所生產者為佳。此可能與在冬季低溫期，嘉臘魚在內海水溫攝氏 8-10°C 之深處越冬的情況下，完全停止攝食及生長有關。水溫亦有影响肉質變化的可能，因魚體脂肪酸的組成容易受到水溫的影响，在低水溫的環境下所飼養者，其肉質所含的高度不飽和脂肪酸的比例會隨之增加。

2. 鹽分濃度：鹹水所養殖的吳都魚其肉質至為鮮美，比淡水養殖者有極大的差別，此為沿海居民普遍了解的事實。日本研究高濃度海水所養殖的斑節蝦，其筋肉中的遊離胺基酸含量會增加，因而提升甘味，相反的若在低鹽度海水的環境下所養殖者，會導致食味降低，因此可證明鹽分對養殖物的食味具有密切關係。本省養殖的草蝦亦有類似情況，以高鹽度養殖者有肉質較具彈性結實而且美味之傾向，若能配合在

投飼 (阿郎攝)



請認明

三要素
最均勻
有機質肥料

含有成分：
 氮 4.5-5.5%
 磷 2.5-3.0%
 鉀 1.5-2.0%
 有機物 87%

純  正

脫棉壓榨

棉子粕

頂新製油實業股份有限公司

榮譽出品

彰化縣永靖鄉永靖街60號

(048) 22 11 66 (代表)

台北電話 (02) 5613909 · 5813907

改良土壤 肥効長久

適應作物：

蘋果、梨、葡萄、柑桔、
 菸草、茶葉、枇杷、蘆筍、
 番石榴、蓮霧、木瓜、草莓、
 甘蔗、番茄、蔬菜、豆類、
 花卉、盆栽。