

加強

行政院農業委員會 糧食部

## 漁產品收穫後保鮮處理

## 消費型態改變

我國近年來社會經濟發展，國民生活水準提高，消費習慣、消費型態、消費意識與消費結構逐漸改變，對於食品消費由早期求溫飽——重量，轉變至中期求美食、好吃——重質，乃至今日求滿足慾望與享受——健康與心理需求。

隨着消費意識的覺醒，食品享受方面講求精、美、健康與安全；對於食品品質注重低脂肪、低醣分、低膽固醇、低熱量、無添加物等要求。

## 四項基本權利

一般說來，消費者有四項基本權利：

- (一)要求食品安全與健康的權利。
- (二)選擇購買的權利。
- (三)獲知商品資訊的權利。
- (四)建議改進零售業商品品質的權利。

## 漁產品收穫後處理

生物是以保持代謝作用的調和而健康地生存，當魚介離開水面或喪失生命後，其鮮度與品質均逐漸改變。

為何魚介類在死亡後會產生鮮度變化呢？由於魚介類死亡後，其體內的酵素仍然繼續作用，使魚體肌肉中各種成分發生變化，這些酵素作用在魚介類活着的時候，是幫助促進新陳代謝，使肌肉能收縮、鬆弛以進行生理功能，但生命終止之後，肌肉的酵素却引發出使肌肉分解變壞的結果。另外，魚體表面及消化道內所附着的微生物，也能使肌肉分解而產生腐敗的現象。



魚介離開水面後立即死亡，鮮度開始變化，保鮮工作非常重

漁產品已被消費大眾肯定，視為極佳的動物性蛋白質攝取來源。由於消費意識的覺醒，消費者對於食品品質與衛生的要求日益嚴格。

在魚、肉、果、菜各類生鮮食品中，漁產品收穫後處理的工作最為繁複。不像果菜收穫後仍進行後熟作用，魚介離開水面後立即死亡，魚介死亡後鮮度開始變化，因此魚貨收穫後只能盡量「維持鮮度」，並無法「提高鮮度」。活魚的肌肉、體液在不與外界直接接觸的組織中，不易感染細菌，但是直接和外界接觸的魚體表面、鰓、內臟等，在活着時候也附着有細菌。魚死後短時間內，細菌即侵入肌肉中，促使魚肉分解、腐敗，魚肉中含有細菌繁殖必要的養分、水分，伴隨着適當的溫度條件，更助長酵素的分解作用與細菌的繁殖。

魚貨死亡後經→僵直→自行分解（軟化）→腐敗等品質變化，乃因魚體中蛋白質分解酵素所引起。若以冷藏降低魚體的溫度，除了降低酵素活性以外，並

可抑制細菌繁殖，進而抑制魚肉品質的變化，保持魚體鮮度。

## 建立冷藏運銷系統

從食品衛生的立場而言，低溫運銷系統是保持食品鮮度，防止腐敗、變質極有效的手段，對於今後生鮮食品運銷扮演極重要角色，並可排除使用問題發生的防腐劑或保鮮劑等添加物。

目前台灣地區不論生產地或是消費地，均設有冷凍、冷藏或製冰、加冰等設備，冷藏運輸車日益增多，漁產品運銷各階段所需保鮮處理設備與材料已十分完備，然而最大弱點在於這些設備未能正確操作，產品於運銷過程中由一階段轉換至另一階段時，這些設備未能密切配合、連貫，往往造成產品品溫斷層，例如魚貨時而曝露於室溫或日照下，使產品溫度升高，雖然進入另一階段再度冷藏保鮮，但是由於溫度波動頻繁，品質與鮮度均已遭受損壞。

因此，所有農產運銷從業人員應該分工合作，產品從生產地集貨、清洗、分級、包裝、運輸，至消費地市場進貨、卸貨、理貨、拍賣、分貨乃至零售，皆應控制在低溫狀況下進行，盡量縮短產品曝於室溫的時間及頻數，使產品品溫能一貫控制，如此才能建立完善的冷藏運銷系統。



根據報導，由於雞肉價格下跌，台東市出現「全雞大餐」，10道菜全是雞肉，每桌只2,000元，愛吃雞肉的朋友們可趁此大快耳頤，同時協助正大獎血本無歸的養雞戶開條生路。

台東市一家餐廳推出的「全雞大餐」，清一色全是雞肉，但做法及風味都各不相同，如三杯雞、燒酒雞、蒜頭雞、塩水雞、炸雞、烤雞、醉雞、麻油雞、紅燒雞、清燉雞、當歸雞、怪味雞、香菇雞、白斬雞、葱油雞及宮保雞丁，任君挑選，1桌10道菜為2,000元，由於價格便宜，生意不惡。

## 新產品

### 冷凍香菇

香菇目前在本省年產約5,000公噸，平均每人每年可消費約250公克，已算不少，而且尚在增加之中。最近大陸香菇大量流入，更對市場造成打擊。為促進今後本省香菇的銷售，除以乾燥品出售外，宜研究發展新產品，如新鮮香菇、冷凍香菇及罐裝香菇等。

目前新鮮香菇的小包裝和貯存有待改進。小包裝在敷蓋

塑膠膜後內部常有水汽發生，使透明度不夠而影響商品價值，應予改進。貯存時間希望能維持1星期左右，以利順利出售。

冷凍香菇是在香菇採收後，任其自然升溫或以人工加溫，使達到35°C以上2~4小時，產生香菇特有的香味，然後再急速冷凍，以保持良好風味，是具有發展潛力的新產品。

罐裝香菇曾有少量試銷美國，初步反應雖然尚佳，但如何保持品質及風味，仍有待加強研究。

