

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。

