

高。

2. 鯰魚罐頭：鯰魚製罐之歷史很久，一般為整條裝罐，所以可以很快的處理大量漁獲。鯰魚罐頭的種類很多，有水煮、油漬、蕃茄漬、調味及蔬菜等鯰魚罐頭。圓鯰由於油脂較少，加熱後肉質較硬，所以比較適合做油漬、蕃茄漬、紅燒及調味罐頭。但省產鯰魚生產期集中於7～10月，製罐工廠若未儲有大量原料，難以經營。

3. 煉製品及冷凍魚漿：鯰魚的凝膠潛在形成能不佳，但若能注意原料鮮度及利用鹼性水漂法，也可做出彈性良好之冷凍魚漿，尤其值得注意的是圓鯰之凝膠潛在形成能為真鯰之兩倍，更適合做魚漿。鯰魚魚漿之製造方法如下：原料→採肉機取肉→4倍量之40%NaHCO₃水洗→脫水→除筋→加糖及磷酸鹽→凍結貯藏。

鯰魚魚漿，則由於顏色不佳，很少單獨作為煉

製品，大多與白色肉魚漿混合使用，製成竹輪、魚糕、魚丸及魚香腸等產品。

4. 冷凍調理食品：鯰魚可以生鮮或煮熟（殺菌釜中將魚骨酥化），外表裹粉，然後冷凍包裝，做成有原有魚型之冷凍調理食品，也可採取魚肉，以容器成型，做成冷凍魚塊或魚排，供應超級市場、學校及自助餐廳；家庭主婦或廚師將其油炸後，即可立即食用。

5. 濃縮魚蛋白或鮮肉性魚粉：此類產品為將魚肉以採肉機取肉後，以鹼性水洗，脫水後，以酒精脫水，脫脂返復處理製成乾燥粉末，也有以噴霧乾燥或凍結乾燥製成鮮肉性魚粉之產品，由於產品未變性，仍保有原來魚肉之性質，可做為畜肉樣食品加工素材，日本目前已有標示海產牛肉（Marine beef）之商品在市面銷售，亦可與雞肉或豬肉混合作成肉丸，風評不錯。

→

檳榔生產過剩!? 產期調節和貯藏 解決問題

農林廳最近辦理台灣地區檳榔面積專案調查，初步發現10年來種植面積增加10倍，亦即今年初全省檳榔種植面積達24,000餘公頃，為10年前的10倍，成長速度驚人，潛伏着未來生產過剩的隱憂。

目前已結實的檳榔約有2,700萬株，農林廳按加工後的平均零售價計算，產值達250億元。而去年國內生產稻米190萬公噸，以國際市場價格計算，僅值150億元，只有檳榔產值的五分之三。

檳榔今年四至六月一粒最貴超過15元，最近因供過於求，且有走私檳榔進口，已跌到一粒2元左右。去年甚至有跌到一粒僅8分錢的紀錄。

農林廳估計，不出五年檳榔將達4,000萬株，平均每一國民要吃掉兩株檳榔樹所結的果實，才能供需平衡，因此控制產量已刻不容緩。

農林廳對於檳榔栽培，一向採取不輔導



推廣的態度。但對農民問題的解決，則責無旁貸。所以農林廳已同意，把檳榔列入產期調節和貯藏的試驗計劃，以期解決生產過剩的問題。