

鹹蛋「烏魚子」有環保味

文圖／小雨

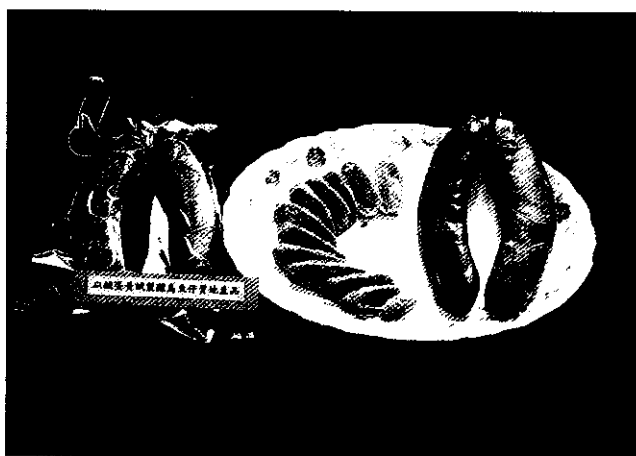
民國89年6月3日環保署長林俊義先生，公佈國外保育組織「世界自然基金會」(WWF)於1998年所出版的「生命地球報告」，此報告說台灣每人平均消費海洋、森林及淡水生態資源所帶來的壓力值，是世界每人平均值的3.42倍，僅次於挪威，竟然高居世界第二位。

這使得約半個多月前，畜產試驗所在農委會舉辦記者會上，由加工系助理陳怡兆碩士所提「鹹蛋多樣化—以鹹蛋黃試製類烏魚子質地製品開發」試驗成果，顯得更有價值。

這份試驗簡單的說法，就是利用鹹蛋黃做成類似烏魚子模樣和口味，如果這類似「烏魚子」產品，能像數年前環保和醫學人士們，積極鼓勵消費者以「白木耳」取代「燕窩」者，應該可減輕台灣人消費海洋生態資源的壓力值。

為什麼要用鹹蛋去做「烏魚子」？怎麼做？口味如何？會不會打擊烏魚子產業？……。

「開發鹹蛋黃多樣化產品，是爲了提高商品價值，以及降低因消費淡旺季帶給鴨農的損失……」，陳怡兆說「鹹蛋」雖然極具中華飲食特色，可是一般食用方法卻未脫離兩種方式，分別是「整粒食用」和「當餡料」。



鹹蛋「烏魚子」(陳怡兆拍攝)

「整粒食用」的消費群固然穩定，但數量上算是少的；消費較大宗的，還是在於做粽子、肉包、月餅或糕餅時的餡料，「既然以餡料爲消費大宗，就會因慶點節日因素，而有明顯淡旺季，一旦鹹蛋黃發生滯銷，鴨農就算想削價求售，也是乏人問津」，這就是此計畫「原創者」王政騰所長想解決的問題，當然也是民國86年被請來當助理的陳宜兆，執行此計畫的目的。

鹹蛋「烏魚子」的做法，當然是以鹹鴨蛋黃爲原料，然後藉由「攪拌重組」技術，再以充填、壓型、乾醃、乾燥、包裝蒸煮等製程。

也就是說，取褐色茶鴨的鴨蛋，先以飽和食鹽水，在25°C溫度下，採一般

醃漬法醃漬25天，再取出蛋黃，由於這時的蛋黃食鹽含量只有百分之一點三左右，遠低於市售天然烏魚仔百分之五點四，所以需「攪拌重組」一番後，塗敷食鹽，以乾醃方式脫水，讓蛋黃中蛋白質發生「鹽入」，而獲較佳的質地性狀。

它的口味如何？

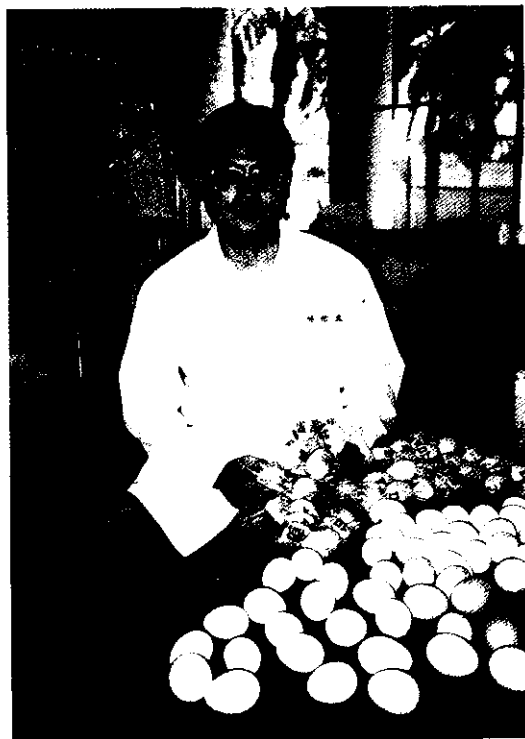
「我覺得口味還不錯啦！」，陳怡兆說在試驗室做出產品時，曾依照一般人以小火油炸烏魚子方法去調理，發現滿意度很高。

所謂「口味不錯」，是否表示可以「騙」得了消費者？

「喔！設計這份試驗沒有欺騙意思，因為兩者化學成份不同……」，王政騰所長加入解釋行列，他強調當初設計此計畫是爲了「解決產業問題」，至於會不會打擊烏魚子產業？那就要看消費者能不能接受「鹹蛋」替代「天然烏魚子」的習慣了。

陳怡兆似已天生註定要從事這份試驗，因為名字的「兆」，好像在提醒人家：吃一片「烏魚子」，就等於吃掉「數以兆計」的小魚生命般。

陳怡兆是民國55年出生於台北市的「台南人」，大學和研究所都在中興大學完成，碩士論文「凍藏溫度對蛋黃品質的影響」是民國79~81年，在學校兼任研究助理期間，參與農委會「冷凍液蛋製造之研究」專案計畫的成果，這篇報告曾在「80年畜禽加工研討會中」發表。



陳怡兆希望鹹蛋「烏魚子」能受歡迎

服完兵役後，曾在「光泉牛奶」和「康寶」兩家公司服務，前後三年時間，曾擔任過品保工程師、高級研究員、副理等，唯最讓親友讚美的，是擁有「畜牧技師」、「食品技師」兩項專門技術人員執照。

「民國85年10月能到畜試所做研究，算是老師介紹……」，陳怡兆說這位「老師」，就是現已退休的加工系陳義雄主任，那時陳主任在興大兼課，而「民國85年10月」這個時間，也約是現擔任畜試所所長王政騰博士從宜蘭分所分所長調到總所秘書職務後不久，可以說他是來幫王政騰博士執行計畫的。

爲了保護海洋資源，您是否覺得「鹹蛋烏魚子」還真有「環保味道」？