

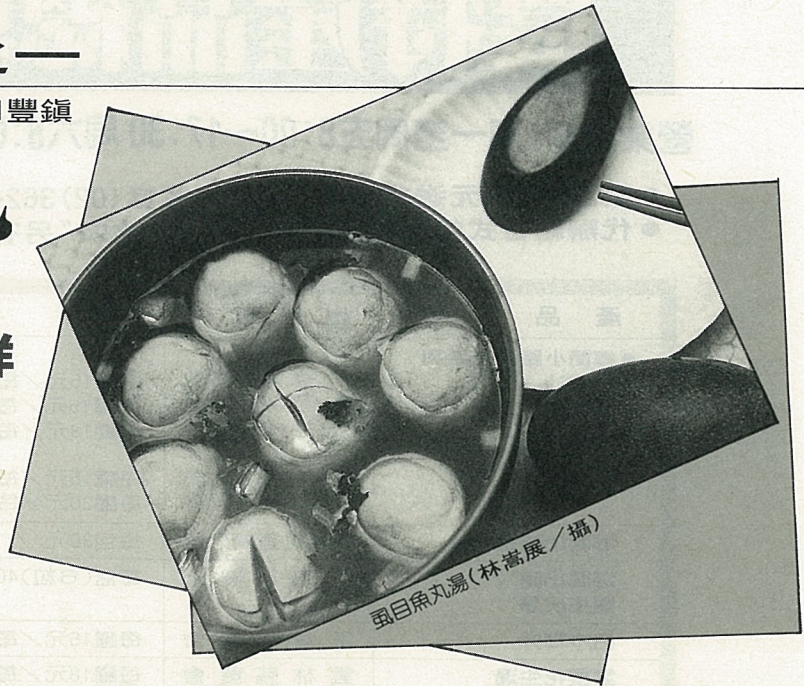
農特產品系列之一

●加工篇 嘉義農專食品工業科／田豐鎮

虱目魚丸

傳統魚漿製品

彈性佳味道鮮 布袋鎮產品最暢銷



虱目魚丸湯(林嵩展/攝)

虱目魚由於肉質鮮美，廣受消費者喜愛，近年來民間養殖面積不斷增加，僅台南縣目前養殖面積即有3500公頃，年產量約20萬公噸，大部分養殖戶集中在北門、七股、布袋一帶，為本省養殖魚類歷史最久(約300年)，規模最大者。

虱目魚背肉的彈性很好，虱目魚丸比市售鯊魚丸的彈性更佳，故可將虱目魚肉酌量添加在鯊魚肉中，藉以改善彈性。

又大豆蛋白對虱目魚丸的彈性很有幫助，但添加量以不超過15%為宜，因過多時，其豆臭味將影响虱目魚之風味。

以3~4%蒜頭糜添加在虱目魚丸中，即可抑制虱目魚的腥味，又可改善風味，值得推廣。

目前以台南縣對虱目魚的

加工最為積極，且成果顯著，其中如布袋鎮的虱目魚丸頗為暢銷。

虱目魚原料易腐，鮮度不易保持，也是缺點之一，捕獲後在5℃冷藏8天，或30℃貯藏16小時，或10℃貯藏40小時，或於-20℃冷凍105天，其揮發性鹽基態氮(VB-N)，即已達到水產物腐敗階段(30mg%)，其pH值也上升，鮮度下降，故魚體捕獲後應儘速加工或製成冷凍魚漿，使用時再解凍製成魚丸。

魚丸類食品(專稱為煉製品)，係以魚肉為原料，將其

細碎，加食鹽、調味料及補強劑等，施行搗潰成為黏稠魚漿，再以機器或手捏成型，然後加熱，使魚漿經熱處理後變成具有彈性的製品。

此類製品包括魚丸、竹輪(或以“魚卷”名稱出售)、魚糕、魚香腸、甜不辣、黑輪等。在台灣以魚丸為主要產物，日本則以魚糕、魚香腸為主。

魚丸類食品，因食用時不再費時調理，種類及型狀頗多，屬於傳統性的食品，很適合於消費者接受，故具有發展性及潛在性。 ■

代售新書

都市婦女冷凍食品消費行為之研究

•黃韶顏編著• (平)200元
(精)300元

時髦的產品 需要創新的指引

這本書正是 推廣冷凍食品的銷售指標

使您了解市場消費者對於冷凍食品的認知態度及購買情形



豐年社

台北市溫州街14號
電話：(02)3628148

每次郵購另加掛號郵資45元
郵政劃撥0005930-0豐年社