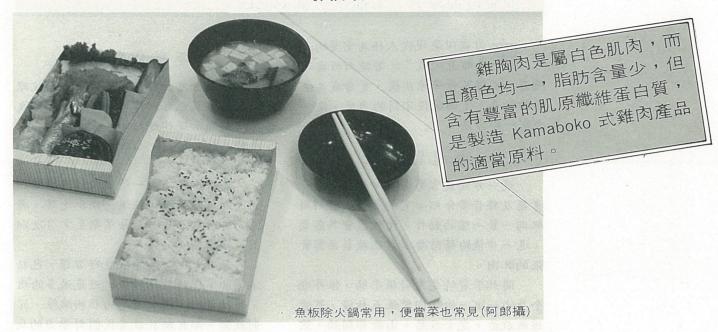
## Kamaboko式雞肉產品

東海大學食品科學系 郭俊欽



amaboko(魚板)在國內很受 消費者的喜好,可說是火鍋或 便當中最主要的原料之一。魚板一般利 用洗過魚肉所製成的魚漿加入糖、塩、 酒、蛋白及澱粉經加熱製成。魚肉因含 多量的肌纖維蛋白質,所以製成的產品 不但風味獨特,而且具有良好的彈性和 黏著性。

一般人都知道雞肉加工產品很多, 例如:雞排、雞塊、浸渍調味雞肉、雞 肉乳化香腸、雞肉火腿等,不過很少人 知道雞肉也可製成類似 Kamaboko 的雞 肉產品。

尤其雞胸肉是屬白色肌肉,而且顏色均一,脂肪含量少,但含有豐富的肌原纖維蛋白質,是製造 Kamaboko 式雞肉產品的適當原料。所製成的產品風味極佳,顏色均一,咬感與彈性良好,其接受性與魚肉製成的 Kamaboko 没有區別。

此種產品配方的比例與雞肉漿的顏 色、黏稠度、水分含量等因素,均會影 响產品風味、製成率、彈性與硬度。尤 其水分含量不宜太高,否則其組織會變 脆弱而變軟,彈性也不好。

還有細切時間不宜過長,温度不可

遇高,這會影响產品的保水性及其膠質 特性。產品的最終中心温度為75℃,所 需加熱時間約1個小時%。

以此配方與加工方法所製成產品, 約含水分75.6%,脂肪0.6%,粗蛋 白質15.5%,灰分1.6%,醣類6.7 %,總熱量為94大卡/IMg。此類產品 可用真空或非真空包裝,其在4℃下的 貯藏期限約6個星期。

本研究室曽利用淘汰雞胸肉取代一般肉雞胸肉製造此類產品,結果發現兩者品質並沒有顯著差異。不遇所用淘汰雞的雞齡不能太老,否則原料所含結締組織過多,產品品質較差。一般以70~80周齡的淘汰雞仍可製成理想的產品。

本文中所提供的資料可供肉品加工業者參考。事實上最理想的配方與加工過程仍要研究改進獲得。相信以業者的專業技術及專業化設備所製成產品,將會更令人滿意。在此預祝Kamaboko 式雞肉產品也能早日商品化。

※Kamaboko 式雞肉產品的詳細配 方與加工技術,可治東海大學食品科學 系郭俊欽教授。