

Kamaboko式雞肉產品

東海大學食品科學系 郭俊欽



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。

魚板除火鍋常用，便當菜也常見(阿郎攝)

Kamaboko(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、鹽、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、浸漬調味雞肉、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 沒有區別。

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，均會影響產品風味、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，溫度不可

過高，這會影響產品的保水性及其膠質特性。產品的最終中心溫度為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/100g。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。

本研究室曾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。不過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，可洽東海大學食品科學系郭俊欽教授。