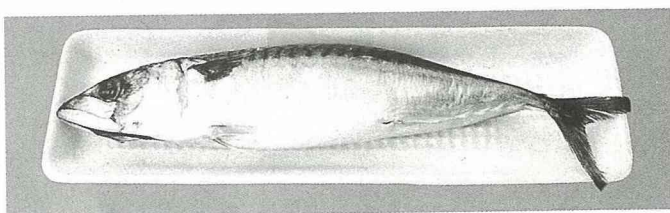


# 國產鹽鯖 亟需 建立品牌



**進**口鹽鯖除油脂含量特高外，品質與風味並未比特色，亟需利用國產新鮮原料特性據以提升鹽鯖品質，發展不同調味產品，妥善包裝及貯藏，並有效發展品牌，方能具有與外國產品競爭之能力。

鯖魚係沿近海中著網及大型圍網捕獲之大宗洄游性魚類，民國85年產量達53,906噸，目前仍列為管制進口項目。鹽鯖為傳統的水產加工品，利用鹽的滲入造成脫水、降低水活性以增長貯藏期限，並藉由自家消化之熟成作用而達到改善風味之目的，其一般製程係將原料背開取出鰓和內臟後，以鹽水浸漬，滴乾後貯藏銷售，因加工設備簡單多以小型加工業為主，品質參差不齊。

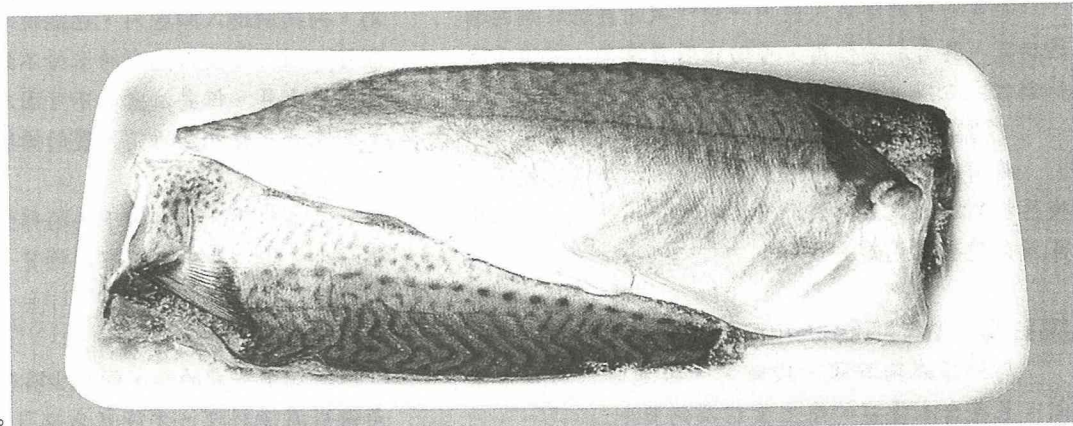
近年來工商社會外食人口成長迅速，業務用(便當、自助餐等)鹽鯖的需求也隨之穩定增加，為迎合現代消費者口味，已漸改製淡鹽產品，惟部分業者仍以室溫無包裝之傳統方式銷售該產品，可能引起衛生方面之問題，如何改善其品質衛生、開發調味產品，以符合現代工商社會之需求，乃為今後重要工作。

## 市售產品的銷售形態

市售14種鹽鯖產品中，8種樣品無包裝，5種以保麗龍盤裝，外加塑膠薄膜包裹包裝，1種樣品採用真空包裝；產品的形態有背開全魚、去頭尾之魚片、帶頭及去頭切塊魚片等4種；販售時有冷凍、冷藏、室溫等3種貯存方式。傳統的鹽鯖是以背開全魚、無包裝、室溫貯藏下販售，本調查顯示現行鹽鯖販售方式與傳統方式已漸有不同，為適應現代人的消費方式，逐漸衍生多種形態出售。

## 低鹽產品受歡迎

市售產品之一般成分差異顯著，可依脂肪含量區分為2組，高脂肪組計有9種產品，含量在22%以上，低脂肪組樣品有5種，含量皆低於8%。省產鯖魚以花腹鯖(*Scomber australasicus*)和白腹鯖(*Scomber japonicus*)為主，其脂肪含量隨季節而變化，最低時0.4%，最高亦僅10.4%，寒帶海域之大西洋鯖魚(*Scomber scombrus*)之脂肪含量在4%至27%之間，



■市售鹽鯖成品。



遠超過省產鯖魚的含量。

高脂肪含量之市售鹽鯖，可能是由進口之大西洋鯖魚在本地加工之製品，為便於後續討論，稱高脂肪鹽鯖為進口產品，低脂肪鹽鯖為國產品。

國產鹽鯖之水分、蛋白質與灰分含量比進口鹽鯖高，相對的在鹽分含量，國產鹽鯖平均5.62%，進口鹽鯖則為2.84%，兩者之差異可能是進口鯖魚體型較大且油多，鹽漬時鹽滲入魚體速率較慢有關。

有報告指出70%的消費者喜歡4%至5%鹽分之水產鹽漬品，只有15%的人喜歡6%以上的產品，產製低鹽鹽鯖顯然已成趨勢。

一般腐敗菌發育之最低水活性為0.9，市售鹽鯖之水活性皆高於0.9，由食鹽及水活性得知，食鹽對鹽鯖的功能已逐漸由保鮮防腐轉為以調味為主的角色。

### 醬油味噌最佳調味

5種市售鹽鯖產品中以顏色較白、脂肪含量較高以及鹽度較低的產品，整體接受性較高，可知食鹽對鹽鯖的調味角色日漸重要，而所擔負之傳統保鮮防腐功能則已漸喪失。原料經以醬油、味噌、糖醋等調味後之產品，其顏色、鹽度與控制組皆無顯著差異，但在風味方面，醬油與味噌調味者之品評分數較高，而糖、醋、紅糟等之調味效果則較差；整體接受性以醬油與味噌調味者之品評分數較高，醬油與味噌似可改善鹽鯖產品風味與感官品評之整體接受性。

### 結語

(1)現行鹽鯖之包裝、產品形態及貯存方式與傳統之方式漸有所不同；進口鹽鯖脂肪較高、色澤較白、鹽分含量較低。

(2)由K值，VBN及生物胺類等含量顯示原料處理、加工、貯存與成品銷售等階段仍有缺失，致使鮮度不良，有待改善。

(3)部分加工與販售業者仍以傳統方式產銷貯運低鹽鹽鯖產品，易致產品腐敗。食鹽在鹽鯖中所擔當的防腐角色已漸失，因此適當包裝與貯藏甚為重要。

(4)冷凍原料所製鹽鯖之品質與生鮮原料製成者差異不大，鯖魚大量漁獲時能立即冷凍貯存亦可製成良好品質之鹽鯖。

(5)為避免鹽鯖呈味成分在鹽漬過程中大量流失以及鮮度之下降，提高浸漬鹽水濃度以縮短加工時間實有必要。

(6)脂肪含量較高且鹽分較低之鹽鯖之官能品評接受性較高；醬油與味噌調味可改善產品風味，而糖、醋、紅糟等之調味效果較差。



(7)低鹽鹽鯖產品在室溫下貯藏以不超過4天為宜，冷藏期限為3週。

(8)進口鹽鯖除油脂含量特高外，品質與呈味成份與國產品比較未具特色，亟需利用國產新鮮原料特性據以提升鹽鯖品質，發展不同調味產品，妥善包裝及貯藏，並有效發展品牌，方能具有與外國產品競爭之能力。

編

## 鄉間小路 廣告服務

(02)23628148 豐年社業務部

<b>休閒農業新契機</b>	<b>*珍品開發行銷.</b>
	<b>*投資企劃,產銷諮詢.</b>
◎大好評,大賞識 ◎精緻農業法寶	<b>*種苗、資材、台灣買單,大陸提貨.</b>
	<b>與花有約—DIY家庭趣味蔬果</b>
◎種「紅龍果」,賺錢有步 ◎放牧兼除草,專吃不良果 ◎遊客駐足觀,鈔票數不完 ◎大飯店烤乳豬專用,仔豬回收	◎串串花果,五彩繽紛 ◎「人」氣の品 ◎種,賞心悅「木」,(可盆栽) ◎配合「歐羅肥」栽種,則多年生,不休眠,全年均可開花結果 ◎有機蔬菜,美食佳餚,素炒,料理,全家樂融融 ◎種子1包+歐羅肥1大罐=2000元
苗售:紅肉紅龍果、酪梨、日本甜柿、香蜜梨、鳳梨釋迦,天津栗子,專業新品種,別家買不到	
<b>裕農種苗花卉公司</b> TAIWAN FARMS	郵購:郵撥帳號 21411787 蕭泰華
彰化縣田尾鄉新興村(路)50巷11號 電話:04-8733515 04-8723757 FAX:04-8721188	

專業量產	<b>塑 膠</b>	黑軟盆、穴植管
適合山地造林及苗木之育苗和大量栽培使用。從4cm口徑尺寸20餘種現貨大量供應。		
慶隆塑膠廠 新營市開元路185號 郵政劃撥:31384802 TEL:(06)6362530 • 6328329 FAX:(06)6362139 行動:0932835646		

<b>助聽器</b>	<b>45年老店</b>	值得您信賴
留美專家	主持驗配	保障服務
獨一專門店	助聽器世家	25413525
<b>台 企 行</b>		25512525
		25637392
集世界所有名品 原台灣電氣企業行 台北市中山北路2段25號二樓(中山分局附近)		