

鯖魚為本省大宗漁獲物，屬紅色肉魚，其血和肉及脂肪含量高，在捕獲後魚體鮮度下降很快，且因魚肉蛋白質變性，使蛋白質成膠能力下降，故一直無法被利用作為具彈性佳的煉製品原料。目前市售的魚果，多以鯖鯉魚整塊肉或碎肉重組製成。但由於原料價格與製造成本高，及品質參差不齊等因素，因而影響其市場的銷售。因此，擬利用低價的鯖魚為原料來開發類似的魚果產品。

鯖魚果的加工方法，係將鮮度佳之鯖魚肉分為二，一是將魚肉加入低鹽後進行搗潰或切碎，使其產生具黏性之魚漿。另一是將魚肉預蒸後粗搗碎，然後利用黏性魚漿的結著力，將煮熟肉一起混合，再行成型、蒸煮、切塊、調味、佃煮，最後再以熱風乾燥製得產品。本產品的特色為一半乾性食品，因有魚肉纖維的存在，而在食用時具咀嚼感，且風味、口感佳，是一值得開發之水產風味的休閒食品。

鯖魚果的製造流程：

一、原料處理：

- 1、鯖魚→去頭、尾、內臟→去皮→採肉→精肉→細切→加入0.3%食鹽搗潰→鯖魚魚漿。
- 2、鯖魚精肉→蒸熟→粗搗碎→鯖魚熟碎肉。

二、原料混合：



■鯖魚果成品。

混合鯖魚魚漿與熟碎肉(4:6)→擠壓成型→蒸煮→冷卻→切塊→4°C放冷→佃煮40分鐘(調味)→乾燥處理(60°C熱風乾燥)→成品。

圖

鯖魚果

值得開發的休閒食品

美能露® MENEDAEL®

最老牌、最可安心使用的活力素！

適合蘭花、盆景，加強生根發芽，增長植物活力！



上湧公司

台北縣汐止鎮新台五路一段79號6樓
(遠東世界中心)

電話:(02)2698-1596 傳真:(02)2698-2048

通訊信箱:台北郵政118-196號信箱

總經理:得春盛實業有限公司

郵政劃撥帳號 16993582

■「吉惠」泥煤育苗片、育苗鉢 ■苔類泥煤—PEAT MOSS ■「海寶元」海藻肥料