

鯖魚為本省之大宗魚獲物，屬紅色肉魚，死後 pH 急速下降且易腐敗，其加工方式主要以番茄漬罐頭、鹽製品及製成鯖柴魚為主，是本省產量甚高而價值低的水產物。過去每當漁獲季節時，由於產量甚豐，經常造成魚賤傷漁現象，因此鯖魚資源的加工利用，長期以來即備受重視。

近年來，我國因配合經濟發展的需要，正積極申請加入世界貿易組織 (World Trade Organization, WTO)，未來必將因加入 WTO 而開放低價農魚原料進口，屆時鯖魚產品將首當其衝，原料價格低廉的結果，開發更多高經濟價值，並能為消費者喜歡的鯖魚加工產品，益發顯得重要。

鯖魚產品是一種非常良好的蛋白質來源，且脂肪中含有豐富的二十碳五烯酸 (Eicosapentaenoic acid, EPA)，極有益於國人的身體健康，但因魚貨量多，加工利用方式簡略，常被國人定位為低價產品。然而調理冷凍鯖魚產品的開發，由於加工層次高，經濟附加價值大，如能妥適的選擇高價位調理方式，可望提昇產品的消費形象。

由於傳統上國人極為熱衷藥補，藥膳食品近年內深受消費者歡迎，是一種高價位消費形象的食品，其附加價值甚高。因此以鯖魚為主要原料，再依據衛生署所認證的 45 種可當作食品的中藥材中，選用數種

調配，取藥物之性，鯖魚之味，藉由藥膳調理方式開發具有中國傳統特色之水產加工品，透過藥膳的高經濟形像，除了可提高鯖魚產品的經濟價值外，也將有助於提高一般消費者的飲食水平。

此外，國內冷凍魚漿的加工技術雖然早經建立，但是近年來卻因底棲性白肉魚類漁獲量減少，造成高級冷凍魚漿生產量的減少，而多獲性紅肉魚類製成之魚漿，由於成本較低，如果能增加其利用性，可望替代為一般高級冷凍魚漿。雖然此類紅肉魚漿加工產品的利用性較少，若是能以鯖魚魚漿為主要原料，混入不同固型食品包含蔬菜、禽畜肉及魚介肉等，則可分別製成各類附加價值甚高的調理煉製產品，此類鯖魚漿煉製產品於 -20°C 條件下，評估其六個月的貯藏期間品質相當安定。

冷凍調理食品近年來在政府及業者之推動下已漸被國人所接受，因只需加熱即可食用，故有利於一般家庭餐廳等之使用。鯖魚漿因為改變了鯖魚原有的外觀形態，可以製成各種形式，各種口味的調理產品，其附加價值高，已無原有鯖魚的低價形像，頗有發展的潛力。

一、藥膳調理鯖魚冷凍產品之製備

1、熱調理藥膳鯖魚凍藏品

原料魚→去頭尾內臟→洗淨→切塊……〔A〕

鯖魚冷凍調理食品 有潛力



藥材→稱重→洗淨→加入1公升清水→熬煮30分...〔B〕

〔A〕+〔B〕→魚塊放入藥湯中→煮沸5分鐘→冷卻至50°C→裝入PE袋→密封→排盤→-80°C急速凍結→脫盤→放入PVC盒包裝→-20°C凍藏→熟調理藥膳鯖魚凍藏品。

2、生鮮調理藥膳鯖魚凍藏品

原料魚→去頭尾內臟→洗淨→切塊→稱重→裝入PE袋→密封→排盤→-80°C急速凍結→脫盤→放入PVC盒包裝(內含乾藥材1包)→-20°C凍藏→生鮮調理藥膳鯖魚凍藏品。

二、鯖魚冷凍魚漿之製造

鯖魚→洗滌、去頭及內臟→採肉→鹼水漂(魚肉4倍水量之0.4%NaHCO₃,水溶液預冷至4°C,水漂20min)→清水洗→(5倍水量,4°C,水漂10min)→鹽水洗→(5倍水量之0.5%NaCl水溶液,4°C,水漂10min)→脫水添加抗凍劑→(4%蔗糖,0.2%重合磷酸鹽)→均勻混合急速凍結(-50°C,12小時)→凍藏(-20°C)→冷凍魚漿(surimi)。

三、混入固形食品之調理鯖魚冷凍煉製品加工

1、香菇鯖魚(菇伴鯖魚)凍藏品

香菇(泡軟滴乾後約2g)加入鯖魚漿(3g)→加熱(蒸、100°C、5分鐘)成型→冷卻→裝入PVC盒→-50°C凍結(約12小時)→-20°C凍藏。

2、蔬菜紫菜鯖魚卷(如意卷)凍藏品

蔬菜調理(刨成條狀)→蔬菜條(約18g)+紫菜片(約0.75g)+魚漿(150克)捲成長條形→加熱成型(蒸、100°C、10分鐘)→冷卻→裝入PVC盒→-50°C凍結(約12小時)→-20°C凍藏。

3、雞肉鯖魚卷(魚香鳳夾)凍藏品

鯖魚魚漿(8g)外包雞肉片(5g)及紫菜片→油炸(170°C、1分鐘)→冷卻→裝入PVC盒→-50°C急速凍結(約12小時)→-20°C凍藏。

4、蝦仁鯖魚皿(鯖龍呈祥)凍藏品

魚漿(約11g)填入皿內加入蝦仁(2g)青豆仁(2粒)加熱(蒸5分鐘)成型→冷卻→裝入PVC盒→-50°C急速凍結(約12小時)→-20°C凍藏。 圖

關懷·效率·創新·穩健



臺灣銀行信用卡

耀眼登場



臺灣銀行
BANK OF TAIWAN

穩健經營、無與倫比

台灣銀行成立多年，最值得您的信賴，走遍各地，處處倍受肯定。

靈活理財、倍享尊榮

最低合理循環利息及彈性的繳款方式，讓您付款輕鬆。

全球通行、彰顯非凡

無論您在任何地點消費，最後皆以新台幣結付，免結匯，免換幣，出國輕輕鬆鬆。

掛失處理、安心無慮

卡片掛失一通電話，萬無一失。