

國產三倍體牡蠣



■三倍體牡蠣正式官能品評之樣品及問卷。

**飽滿多汁·低膽固醇
品質比美進口生蠔
消費者有口福了！**

來源 / 1998 全國農業科技展專刊

作者 / 趙乃賢·蔡惠萍

梁欽懿 水產試驗所水產養殖系

陳鴻議·何雲達 水產試驗所台西分所



■染色體操作法誘發所得之三倍體在台灣首次壟養成功。

國內牡蠣雖然味美暢銷，但養殖技術一直囿限於傳統而未改進，年產量本來年有迭增，但近年來因受各種環境因素的影響，稍有下降；至於繁殖方面，則因一直採自然著苗，而鮮有研究。在此項國內貝類最大宗之產業逐步沒落之際，理應借重新科技振衰起弊。同時以往以技術外移為重的水產界，也應多多引進國外成熟生物技術，以協助國內正處轉捩點之產業轉型。而貝類染色體操作研究不僅能探討水產生物生殖生理的奧妙，且能探索以細胞工程學來生產所需之雌核生殖、雄核生殖或多倍體之族群，亦能符合養殖用特殊種苗供需無礙之目的，更能以之和其他水產生物技術連線以期達成多功能之目標，是一項頗具前瞻性與可行性的新科技。

研究成果

國內三倍體牡蠣的研究近年來由水產試驗所水產養殖系與東港分所、台西分所合作進行。值此 1998 年全國農業科

技展之盛事，特將研發、培育、品評及推廣等成果以燈箱、海報及錄影帶同時介紹予國內各界，其中內容主要為：由培養單細胞海水藻類，以供應人工繁殖產生之牡蠣幼苗食用；生產藉由人工授精之牡蠣苗 300 萬粒，此時體積極小且可耐長時間長途運送；以懸掛式池中養成牡蠣，初步均採此傳統養成方式進行養殖。另外一方面經與國內外學者討論三倍體之優缺點以思改進；同時，為改善台灣牡蠣養殖條件，以網盤方式置入單體牡蠣繼續養成，此單體牡蠣在彰化海邊以懸吊方式與傳統養殖牡蠣方式並列試養。

經研究人員 3 年多來之努力，國內首批三倍體牡蠣由試養戶育成，上市體型之產品為飽滿多汁又屬高肝醣低膽固醇之健康食品，因此特將在台西地區及台南地區先後進行 2 次品評推廣會頗受業者好評與接受之成效與事實一併介紹。使用此項染色體操作之生物技術目的在提供國內產官學界使能對世界趨勢有所瞭解與參考並



■牡蠣人工繁殖及三倍體誘發之說明會使南部五縣市漁政及養殖人士認知政府單位生物技術研發的前景。

一齊來協助改善本省牡蠣等貝類繁養殖產業。期望將來能逐漸達成下列三大目標：

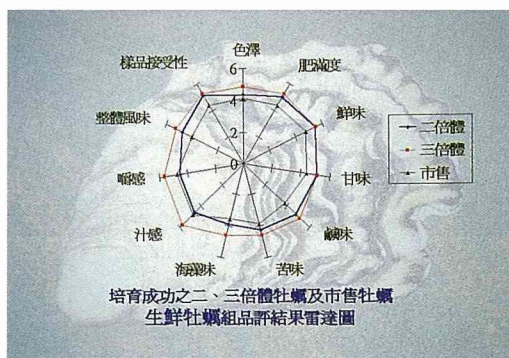
(一)提供業者生產較高附加價值牡蠣模式的新知識與新技法。

(二)提供消費者肝醣含量較高而膽固醇含量相對降低的現代化健康食品。

(三)落實研究者的使命感，藉國際學術交流，以進行系統性的研究、開發與推廣，為本省傳統牡蠣產業注入新生命力。

經濟效益

牡蠣為國內最重要之淺海養殖經濟貝類之一，養殖面積、產量及產值均居其他貝類之冠，顛峰時期面積為16,235



■三倍體牡蠣正式官能品評指出三倍體牡蠣之接受度確比二倍體在多方面均佔優勢。

公頃，產量27,692公噸。近年來養殖區域隨沿岸近海環境變遷而陡降，且天然苗附苗率漸低，有些地區甚至無法附苗，作業人力老化，天然敵害無法防治，亟待改善繁養殖方式，注入新科技、新活力。

由近程目標著眼，本三倍體牡蠣一旦正式生產，可望取代近三年大量由美、加、紐、

澳、法、荷等國每年約699,490公斤之進口生鮮牡蠣量。因此可創造約39,315,000元以上之產值，同時為我國生物技術應用於改善其他貝類養殖展開一光明的研發遠景及商業市場，而且就遠程目標而言，可藉其他魚蝦種苗外銷途徑

之後開創將染色體操作之貝類種苗外銷至亞洲市場之無限商機。

鄧

小 啓

本刊8月號25頁

「飯渣製肥機」

洽詢電話：06-583-7722