

吃魚不必吐骨頭 方便營養夠Go購！

文圖／財團法人台灣優良農產品發展協會

因為擔心魚刺，總覺得吃魚太麻煩！然而魚肉中富含各種對人體有益的養分，值得多加食用。因此，研發多年的「冷凍土魷魚塊」應運而生，不但方便食用，也保留新鮮的口感，讓吃魚不用再小心翼翼。

因為工作的關係，常常跟一些學校的營養師們聊到有關學童飲食的問題，發現小朋友們非常不愛吃有骨頭的魚，總覺得吃魚太麻煩，因為擔心魚刺，沒有大口吃肉的快感，所以常讓營養師們傷透腦筋，因為魚肉中所富含的各種養分真的對人體有很多益處，要怎麼樣才能讓小朋友多吃魚、安心吃魚呢？

此外，還有一個同樣也是讓學校營養師們傷透腦筋的問題，那就是小朋友們都太愛吃油炸食物，每次學校午餐只要供應油炸食品，那一道油炸品總是第一個見底的菜色，要如何讓油炸食品變成對小朋友更有益的養分，一直是學校營養師們研究的課題。

這些年來，CAS台灣優良水產品生產廠商持續研發，成功開發出一種叫做「冷凍土魷魚塊」的產品，利用新鮮土魷魚肉、去除骨刺、加上調味料醃漬，裹上地瓜粉預炸後急速冷凍而成。產品保留魚肉營養的同時，也保有小朋友喜愛的口感，所有產品皆經過驗證，來源並清楚管理，免除藥物殘留的問題；同時以衛生署公告施行的水產品HACCP（危害分析重要管制點）的品質保證制度全程監控；而農委會漁業署也委託食品工業發展研究所全年定期與不定期抽驗產品，提供最佳品質保證。不僅學校裡的學生可以安心享用，一般民眾也可以在超市、量販店等賣場買得到包裝上印有CAS台灣優良水產品標章的水產品！

CAS台灣優良水產品品類除土魷魚塊之外，還有秋刀魚、紅燒鰻等等，包含超低溫冷凍水產品、冷凍水產品、冷藏水產品、罐製水產品、乾製水產品等5大類超過120項的台灣優良水產品，消費者如果想要進一步瞭解更多的台灣優良水產品生產廠商與產品資訊，可上www.cas.org.tw台灣優良農產品發展協會網站查詢。

圖

