

澎湖特色羊肉 調理包產品之開發



◎加工組 / 涂榮珍、吳祥雲、李孟儒

◎澎湖工作站 / 呂明宗、吳青憲

來到澎湖，除了欣賞雄偉的柱狀玄武岩，滿地的天人菊之外，遊客最愛的炎炎夏日，熱鬧的街道上滿是仙人掌冰及清涼退火的風茹草茶，不僅有吃的喝的，還有讓您抹了可以消暑美容的蘆薈保養品。經過巧思設計，這些特色作物結合澎湖產銷班所生產的羊肉，製作出美味無比的羊肉加工品喔！期盼結合觀光，能將這些特色產品做為伴手禮品，隨著旅人遊客滿滿的回憶帶回家品嚐。

澎湖縣農會產銷班以生產蘆薈為主，開發了一系列蘆薈保養品。其實，蘆薈除了有美容消炎的功用外，更能入菜。由於蘆薈本身風味清淡，蘆薈片晶瑩剔透，很容易與其他食材搭配，因此，開發藥膳羊肉調理包亦相當合宜。除了藥膳風味外，以豆鼓、老薑搭配開發另一種家常菜風味的調理包組合，口感亦頗受歡迎。

風茹草係澎湖地區特殊藥草，當地用法多採集其莖、葉，經乾燥後製成茶包，風味類似仙草茶，味稍苦而後甘。試驗中除熬煮湯汁外，將其枝幹經榨汁機處理，混合榨過的風茹草原汁，更賦予藥膳湯頭回甘的風味。傳統羊肉產品即以藥補聞名。因此，結合藥膳用以製作羊肉調理包相當搭配。加上澎湖所豢養的羊隻類似花東地區者，毛色以黑或褐色為主，被認為較無羶味之羊種。因此藥膳羊肉調理包較無羶味，接受性頗佳。除了藥膳產品外，為了增加風茹草汁的利用性，試驗中將風茹草汁加入火腿醃漬液中，進行羊肉火腿的製作，結合100年由本研究團隊開發之帶皮壓型羊肉火腿的設計型態，成功產製具風茹草風味的羊肉火腿。產品設計除了有視覺上的享受外，更有令人回甘的澎湖風味。

仙人掌果汁顏色飽和紅潤，富含花青素及維生素C，與羊碎肉混合醃漬後充填成香腸，色澤美，口味帶點微酸，加上香腸本就屬於發酵類產品，因此冷凍保存期間pH值均低於pH5.4以下，有助於抑制一般病原菌生長。試驗分析結果，該產品之總生菌數在保存3個月期間與原生菌數相較未有增加，且氧化酸敗值均保持在0.4 mg/kg以下，無氧化酸敗現象產生，品質良好。

經專家評估，澎湖畜牧產業以養羊最宜。現有養羊產銷班2班，班員約30位，飼養頭數約5,000頭；夏季雨豐草長，冬季則受東北季風影響，牧草產量不足，影響羊隻生長。因此，可利用夏季羊隻生長及肉質佳，將羊隻屠宰後，除供應新鮮羊肉至全省各地外，將澎湖特產，搭配羊肉開發澎湖特色產品，作為餽贈或休閒旅遊的伴手禮，除有助於行銷澎湖，並能增加養羊戶收益，提升競爭力。



▲帶皮壓型羊肉火腿



▲風茹草藥膳羊肉調理包



▲仙人掌羊肉香腸



▲蘆薈藥膳羊肉調理包



▲蘆薈豆鼓調理包