

多樣化澎湖羊肉產品之開發

◎澎湖工作站 / 呂明宗

◎加工組 / 吳祥雲、涂榮珍、李孟儒、李欣蓉

澎湖夏季雨豐草盛，極適宜發展養羊產業，且經評估澎湖畜牧產業亦以養羊最宜，現有養羊產銷班2班，班員約30位，飼養頭數約5,000頭；冬季因受東北季風影響，牧草產量不足，羊隻生長遲緩。因此，可利用夏季羊隻生長及肉質佳，可將羊隻屠宰後，朝開發適合國人口味及配合民眾冬季進補之消費習性的多樣化羊肉產品發展。盼能將產品量產製成多樣化伴手禮等休閒產品，可與觀光產業結合，促進澎湖養羊戶事業的發展，增加養羊戶收益。

澎湖工作站採用澎湖地區肉羊，經屠宰後進行部位肉分切，羊腩（belly）製作養生醉羊肉，前、後腿肉製作乾醃羊肉及煙燻羊肉。帶皮的完整肉塊製作去骨帶皮羊肉火腿

及較不完整之前、後腿肉製成帶皮壓型羊肉火腿，碎肉製作羊肉香腸。乾醃羊肉與醃燻羊肉經連續3天的殺菌處理，目前已可於常溫下保存達3個月之久。養生醉羊肉及帶皮壓型羊肉火腿於3°C冷藏保存3個月後，測其生菌數及氧化酸敗值(TBA)，養生醉羊肉之生菌數為1.4 log CFU/g，而TBA值為0.81，羊肉火腿之生菌數低於1.0 log CFU/g，而TBA值為0.29 mg/kg，故兩項產品品質仍保存在最佳狀態。然而，羊肉香腸為生的產品，於冷藏保存期第一個月其生菌數已達6.9 log CFU/g，隨著保存期間的延長，其菌數有增多的情形，最初的氧化酸敗值（TBA value）為0.28 mg/kg，pH值經保存3個月後已降至pH 5.0，顯示羊肉香腸有類似發酵的現象，係乳酸菌增殖所致。

為平衡季節性羊肉供需問題及促進澎湖地區觀光產業，若能將夏季生長快速及肉質佳的羊隻進行屠宰，除供應新鮮羊肉至全省各地外，未來將澎湖特產，如仙人掌、風茹

草等食材，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。



乾醃羊肉



去骨帶皮羊肉火腿



煙燻羊肉



帶皮壓型羊肉火腿



醉羊肉



羊肉香腸