



## 禽類油脂 應用於食品研發之優勢探討

◎加工組 / 李欣蓉

現代人飲食習慣偏好攝取少油、低鹽、低脂肪的食品，加工肉分切過程中常切除易造成身體負擔的脂肪部位以因應顧客需求。然筆者於「畜產油脂功能性成分之探討與應用」計畫研究報告結果顯示，經提煉後禽類油脂不但擁有特殊香氣，滑順度佳且不黏膩、常溫下為液態、還有高煉油率、低酸價、低過氧化價等優點，除含有可降低低密度脂蛋白（LDL）的單元不飽和脂肪酸之外，更含有亞麻油酸（Linoleic acid）、次亞麻油酸（Linolenic acid）與花生油酸（Arachidonic acid）等動物體無法合成的必需脂肪酸；經過脫酸與脫色後的鴨、鵝油脂，其顏色透亮無油耗味，且含有維生素

E及少量共軛亞麻油酸等成分，非常適合用於料理食材。因此試著將家禽油脂進行食材應用，研發多樣化家禽油脂料理，期望能拋磚引玉，提供禽類加工業者更多元化的副產物利用模式，提升畜牧產業競爭力及其附加價值。

油封鴨腿又名功夫鴨腿（confit de canard），為法國南部的地方菜，其做法為將鴨腿完全浸泡於鴨油中以小火低溫燉煮後，再利用油脂在低溫凝固的特性，將鴨腿隔離空氣密封起來。經過此方法做成的鴨腿，不同於一般鴨肉料理容易有鴨肉過老與過硬的問題，經稍微油煎表皮或以烤箱復熱後，鴨皮酥脆且鴨肉軟嫩多汁。將此料理方

式修改成工業化生產模式，並包裝成適合保存與食用之料理包形式，搭配簡易加熱方式，可使此料理能更平價且更容易讓台灣消費者接受。

提煉後的鵝油顏色較白，有發煙點為150℃以上的高發煙點且室溫下為液態等特性，適合取代豬油用於製作坊間相當普遍之即食醬料—油蔥醬。將鵝油油蔥醬入料理製作成油蔥拌飯、拌麵及蘿蔔糕，使鵝油油蔥醬簡單的融入料理中，經品評後接受度極高，適合後續產品開發利用。

經提煉後的鴨油顏色較黃，且香味較鵝油重，適合搭配些風味較重或油萃後顏色較深的香配料，故研發醬料時以鴨油做為基底，再加入月桂葉、八角等中藥，以及重口味的辣椒片或辣椒粉，製作出辣鴨油。品評時將辣油入料理，製作紅油抄手，麻辣味十足，且入口後還可微微品嚐到鴨油的獨特香氣，比起坊間賣的辣油更勝一籌，品評結果滿意度極高，亦適合後續開發利用。

蛋黃醬為一種使用大量油脂添加醋、糖等調味料製作而成的沾醬，並以蛋黃作為油水乳化安定物質，為油脂利用率相當高的產品之一，非常適合家禽油脂應用。添加的材料比例不同，醬料所呈現的硬度與顏色亦不同，如添加醋的含量比例增加，則蛋黃醬變得較稀軟且顏色偏白；添加油的比例增加，

則產品呈現較固態且顏色較為透明。以鴨油製成的蛋黃醬顏色偏黃且風味較重，可另外再添加少量香料如香草粉、白胡椒、山葵、芥末或檸檬皮粉等加以調味；而鵝油蛋黃醬質細色白，搭配馬鈴薯、火腿丁、小黃瓜等材料製作成馬鈴薯沙拉，經過品評之後接受度高，惟因添加生蛋黃利用且無添加防腐劑，需要冷藏保存，保存期限一至兩個禮拜。

然而雞油經屠體分切後因廢棄脂肪量少不易大量收集，造成原料品質不佳且保存不易，以至於萃取後的雞油之油耗味較重，較不適合做為食材應用之原料。

## 結論與建議

家禽油脂具有室溫下為液態的低融點與高發煙點特性，再加上單元不飽和脂肪酸與人體必需脂肪酸中的亞麻油酸含量皆高於豬油，以及其獨特的香氣，非常適合食品類的產品應用。鴨油與鵝油經萃取後製作油封鴨腿與即食醬料，可充分發揮產品特色，經品評後產品接受度頗佳，在冷藏保存3個月後，其鴨腿之生菌數小於3 log CFU/g，即食醬料油脂的酸價也小於0.8 mg KOH / g，品質仍保持在最佳狀態。未來可搭配製程修改成工業化生產模式，並可嘗試常溫保存以發揮其低融點且不黏膩等特性，增加產品賣點與競爭性。



▲ 以鴨油低溫烹煮出來的油封鴨腿，復熱後吃起來皮脆肉多汁，加點蔬果點綴更添美味。



▲ 鵝油蔥醬拌飯拌麵，香氣十足。



▲ 利用辣鴨油來製作紅油抄手，麻辣味十足，讓人吃了還想再吃。



▲ 以家禽油脂蛋黃醬製作馬鈴薯沙拉，吃起來酸酸甜甜十分開胃。

