

鱸魚魚頭魚骨利用與高 值化魚精開發計畫

合潤國際實業股份有限公司



本計畫以鱸魚魚頭魚骨副產物為原料，研發魚精萃取與骨料粉末化技術，並將製成後魚骨粉混合魚精原液精煉成高鈣魚精，以創新高值化方式創造鱸魚產業價值。

改善養殖業生鮮銷售型態

本計畫以鱸魚加工過程占比 25-30% 魚頭為原料，開發魚精與魚骨粉混合精煉產品，目的在於提升副產物價值，增加魚肉競爭力，創造加工條件，改變現有不利於養殖業者之生鮮銷售型態。實驗過程中發現魚骨粉末化、魚精萃取、營養元素、產品收率及品質均會受到製程溫度、壓力及時間等參數交互作用影響。為達穩定標準製程，以作為產品能上市之依據，研發團隊發揮實驗精神，經無數次測試與修正，完成開發作業，和市售產品有所區隔，可以提供國人鱸魚骨粉與魚精營養成分合而為一，具有市場競爭性。

營養價值完整利用

鱸魚魚頭可分成魚肉與魚骨兩大部分，魚肉部分富含 EPA、DHA、膠原蛋白、棕櫚酸、亞麻油酸等有益於人體健康的營養元素，魚骨更是含有豐富鈣、鉀、磷、鎂、鋅及微量元素等人體相近且需要之營養成分，以資源利用循環經濟創造整體養殖產業供應鏈價值為理念，萃取鱸魚魚頭魚精並將魚骨製成骨粉，以創新高值化方式提升加工價值，根本性解決水產冷鏈加工供應鏈發展問題。本計畫將魚頭分成魚精與魚骨兩大部分，研發高效率魚精萃取、壓力釜魚骨粉製造與混和精煉等三項技術，可將萃取後之魚精與粉末化之鱸魚骨粉混合，成為高營養價值骨粉。

鱸魚產業高值化

本創新具有原料天然且低廉，取得技術移轉，及營養豐富價值高之優勢，有利於達到鱸魚產業高值化與轉型之目的，可以改變養殖產業產銷結構，產品可作為營養食品與保健原料，現已積極投入試量產與商業化階段，創造副產物利用價值達到產業轉型的目標。

