

珍福食品股份有限公司 ——

運用魷魚開發創新低脂 海鮮肉紙休閒類食品



魷魚因本身高 VBN 值及容易腐敗等問題，產品經過多年發展仍局限於魷魚絲等產品，加工品的多樣性嚴重不足，因此本計畫擬定運用魷魚原料取代肉類，開發創新性低脂的海鮮類肉紙製品，以魷魚低脂肪且高蛋白質之優勢，開發更新穎的水產類休閒零食拓展市場。



▶ 創新魷魚肉紙，引領低脂高蛋白風潮

祕魯魷魚是迄今發現個體最大、資源最為豐富的魷魚種類，也是世界上最重要的頭足類物種之一，本公司於西元 1998 年通過標準檢驗局 HACCP 食品安全衛生認證，產品暢銷國際，主要項目是以遠洋魷魚加工製造兼營漁貨買賣為營業項目，擁有大量遠洋魷魚資源。承前期 SBIR 計畫之補助下，已成功利用臭氧微氣泡技術改善魷魚解凍紅變之問題，並增加其產品之製成率與末端產品之美觀性，因魷魚肉質本身水分多、纖維強韌導致均質困難等緣故，因此產業經過多年發展仍局限於魷魚絲等產品，加工產品的多樣性不足。因此本計畫擬運用魷魚原料取代肉類開發創新性低脂的海鮮類肉紙製品，在新鮮魷魚體內，每 100 克魷魚肉中含有蛋白質 18% 和脂肪 1%，是一種具有高蛋白、低脂肪、低熱量的肉類，計畫中設計魷魚漿取代豬肉不同比例並進行加工生產測試，探討最適的取代配方，並評估在不同的添加條件下其加工成品的性狀表現，在實驗結果上證實魷魚肉紙能使用 100% 魷魚製作，且硬度、脆度均與其他組別有顯著性差異，相較下優於於其它組別 100% 魷魚肉紙。

▶ 跨世代魷魚休閒美食誕生

本計畫利用魷魚肉替代豬肉中蛋白質來源，將可以降低肉紙中的脂肪含量、提高蛋白質的比例，發展高蛋白低脂的肉紙類產品，在實驗結果上證實魷魚肉紙能使用 100% 魷魚製作，而 20% 取代比例為最佳組別，VBN、POV、水分測定上數據皆優於其他組別，魷魚肉紙組別 0-100% 在微生物實驗中不論是總生菌數、大腸桿菌、大腸桿菌群中，均未發現微生物生長情形，100% 組別雖然在各項數據皆高於其他組別，但各項實驗數據皆符合法規限制範圍內，且硬度、脆度均與其他組別有顯著性差異，感官品評統計中 100% 魷魚肉紙整體接受度最高。透過將魷魚肉細切乳化均質，破壞魷魚纖維的結構，使其胴體纖維斷裂，因此魷魚肉紙有別以往魷魚絲帶來既定印象的嚼勁口感不同，魷魚肉紙質地酥脆，香氣上具有強烈烤魷魚香味，將魷魚低脂肪且高蛋白質之優勢應用於肉紙中，製成低脂海鮮肉紙休閒食品，可發展不同原料素材的加工應用，解決魷魚食品之食用性、保存性與便利性問題，使市場需求發展有更多元的選擇，創造其新穎性和市場區隔性，擴大了魷魚原料在加工應用上的發展性，將有助於拓展水產休閒食品市場，延續高雄海洋文化產業發展。

▶ 再造新商機，助力遠洋漁業發展

感謝高雄市政府對於本計畫的支持，本計畫運用魷魚原料取代肉類開發創新性低脂的海鮮肉紙製品，擴大了魷魚原料的加工利用性以及增加海產類產品之商品多元性，提高了魷魚產品的品質及整體商業價值，有鑑於工廠舊廠區已不敷使用及無法擴展，本公司計畫建構現代化新廠房，以改善生產場地環境，強化廠區的安全衛生條件，並保留新品開發的空間，希望此計畫能夠助遠洋漁業發展，提高經濟附加價值，並且為海洋生物資源的發展提供新的發展方向。