

1 即食馬薩拉蝦（中南美白對蝦）常溫調理包開發與品質評估

2 陳楷文

3 41042007

4 大綱

2022/11/19

5 一、前言

6 二、材料與方法

7 三、結果與討論

8 四、結論

9 五、參考文獻

10 六、圖表

11 摘要

12 本實驗採用印度傳統菜餚，馬薩拉蝦來製作常溫即食調理包，食材主要使
13 用中南美白對蝦，我國俗稱白蝦。蝦在世界各地屬於常見食材，被廣泛地運用
14 在不同的料理中，但蝦本身容易腐敗，因此作者想開發即食馬薩拉蝦，能夠廣
15 泛的供應給消費者，以及生產過剩時能夠提高保存時間。實驗使用軟性殺菌軟
16 袋來測試不同 F0 值（滅菌值），通過不同熱穿透及殺傷力來處理產品，表現出
17 不同方式加熱以及冷卻差異，當 Fh 值（殺菌熱力強度）在 24.5 和 23 分鐘時，
18 F0 值為 8 和 9，而總加熱時長分別為 37.11 和 39.88 分鐘，總加工時間為 84.07
19 分鐘（F0 值 8）、92.41 分鐘（F0 值 9），在兩種實驗樣品有顯著差異（ p
20 $< .05$ ），感官評價中 F0 值 8 評價更好。

21 參考文獻

22
23 **Dasan, Gouthamy & Bojayanaik, Manja & Gundubilli, Devika & Banavath, Srinu &**
24 **Siravati, Maga & Obaliah, Mohan & Alandur, Veena. (2021).** Heat penetration
25 characteristics and quality of ready-to-eat shrimp in masala (*Litopenaeus vannamei*)
26 in flexible retortable pouches. *Journal of Food Processing and Preservation*. 45.
27 10.1111/jfpp.15411.