

國立臺灣海洋大學食品科學系

專題討論書面摘要

指導教授：陳泰源 老師

題目：

黃鈺茹 老師

報告學生：陳念琳

報告日期：2022/04/09

不同加熱處理方式對於貽貝品質及開殼之影響

A comparative study of the effect of different cooking methods on the quality and shucking of mussels.

大綱

一、前言

二、不同加熱處理對於貽貝加熱損失及開殼率之影響

三、加熱試驗之多重響應優化預測結果

四、結論

摘要

新鮮貽貝 (*Mytilus galloprovincialis*) 使用煮、蒸、烤及微波等方式，於不同的時間條件下進行加熱處理，進而研究不同加熱處理方式對貽貝加熱損失及開殼的影響。結果表明，所有加熱處理方式皆成功開殼，加熱損失和貽貝開殼率隨著加熱時間增加而明顯增加。大多加熱處理方式的加熱損失高於 20 %，其中微波功率 385 W 的樣品其加熱損失較高 (39.35%)，但被顯著增加開殼值 (1.35) 所抵消，相較其他加熱處理減少了更多的加熱損失及更好的開殼率。

以實際應用來說，如今食品行業都面臨探索新方法的挑戰，為了提高產品的品質從而獲得消費者接受度。在貽貝加熱處理過程中，加熱損失是一個非常重要因素，影響最終產品的品質與產量，雖然加熱處理可能導致大量的加熱損失，但為了方便貽貝的去殼，這是必需的加工流程。重要的是為了解決這個問題，此研究進行了不同加熱處理方式對貽貝加熱損失及開殼的影響。結果表明，微波加熱處理有潛力可以應用於工業上貽貝加工，並得到更優質的最終產品。

關鍵字：貽貝、熱處理、開殼、加熱損失

參考文獻

Marinopoulou, A., & Petridis, D. (2021). A comparative study of the effect of different cooking methods on the quality and shucking of mussels. *Journal of Food Processing and Preservation*, e15875.