

# 八、水產罐頭

## Canned seafood



闢銘洲

# 低酸性食品罐頭

低酸性食品罐頭係指其內容物之平衡  
酸鹼值(pH)高於4.6，且水活性大於  
0.85，並包裝於密封容器，於包裝前  
或包裝後施行商業滅菌處理保存者。

罐頭食品工廠應符合食品安全管制系統準則之規定

# 商業殺菌

商業殺菌指其殺菌程度應使殺菌處理後之罐頭食品，於正常商業貯運及無冷藏條件下，不得有微生物繁殖，且無有害活性微生物及其孢子之存在。

## 水產罐頭

水產品為低酸性食品，原料經處理後置於鐵罐、鋁罐、玻璃罐或其他容器中經脫氣、密封，再施以可達到殺死肉毒桿菌芽孢及商業性殺菌之加熱處理後所製成之產品。

# 罐頭品原料

鮪類、鰹魚、鯖魚、海鰻、  
虱目魚、小管、魷魚、蝦類、  
鰺魚

# 水產罐頭種類

- 水煮罐頭：加入少許食鹽後注水或僅注入鹽水之產品，鮪鰹魚水煮罐、蝦仁水煮罐及蟹肉水煮罐為主要產品。
- 油煮罐頭：加入少許食鹽後注油而成者，鮪鰹油漬罐為代表產品。
- 調味罐頭：使用蕃茄醬、糖、醋、醬油、膠質、咖哩等調味或添加蔬菜等副原料之罐頭產品，種類包括蕃茄漬鯖魚罐、蔥豆魚罐、紅燒鰻罐、筍魚罐、小卷調味罐、魚肉醬罐、苦瓜魚罐等。
- 寵物罐頭：以水產罐頭廠的碎肉或血合肉為原料的動物罐頭。

# 水產罐頭



長鰭鮪水煮罐頭



鮪魚油漬罐頭

● 水煮罐頭



茄汁魚罐

● 調味罐頭



貓罐頭

● 寵物罐頭

# 鮪罐魚肉色澤

分類	顏色區分
White	限長鰭鮪(albacore)原料，not darker than Munsell value 6.3
Light	其餘鮪鰹原料，not darker than Munsell value 5.3
Dark	All tuna darker than Munsell value 5.3
Blended	Applied only to tuna flakes

# 鮪罐魚肉形態

種類	魚肉形態
Solid pack	內容多為大塊肉，碎肉甚少
Standard pack	碎肉未超過20%，餘為大塊肉
Chunk style	肉塊大小約一口可食，混有50%碎片肉
Flake	以碎片肉與屑肉所裝罐者

# 長鰭鮪水煮solid white罐頭



# 鮪魚罐頭製造流程

原料魚（鮪魚或正鰹；white meat, light meat）

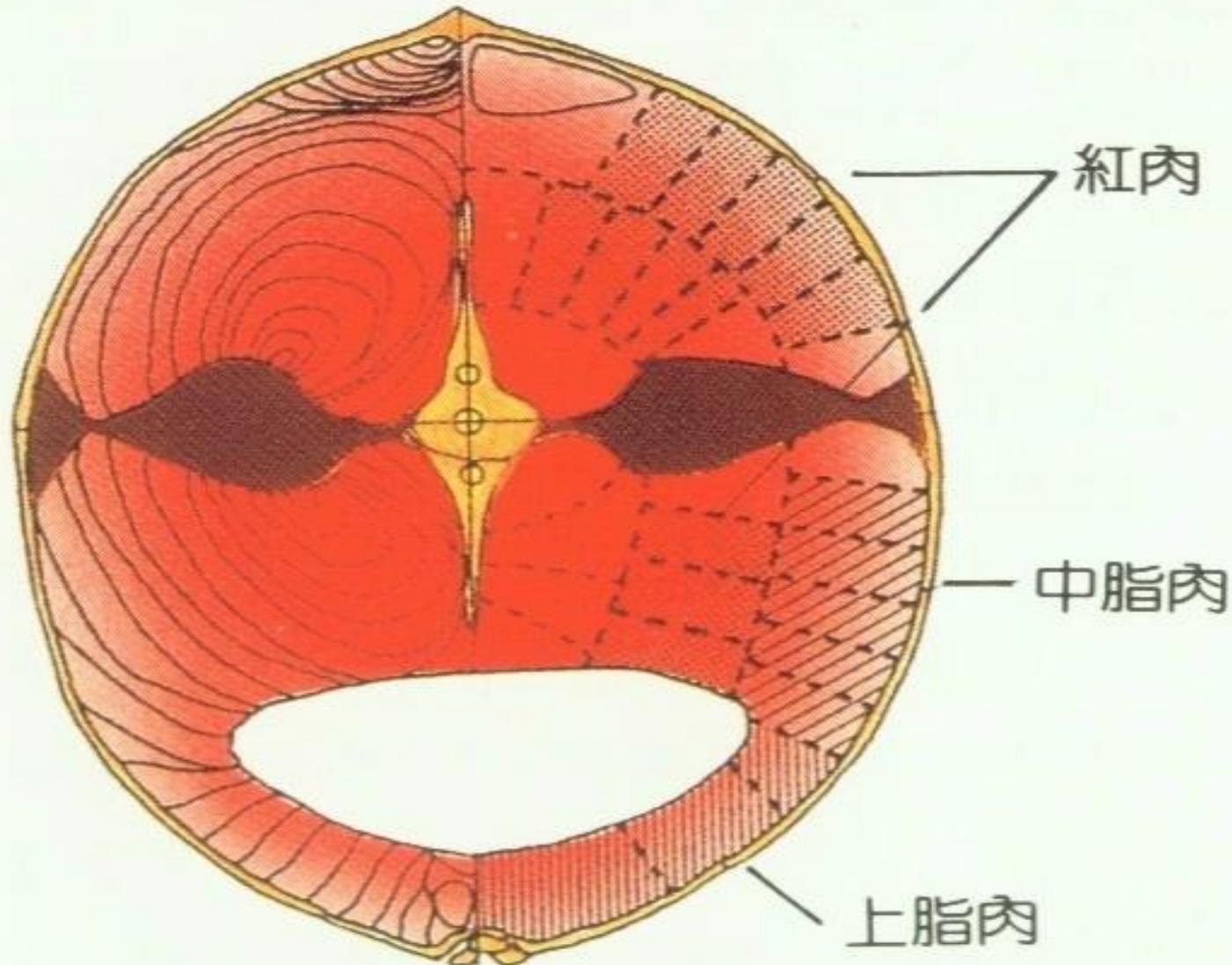
→ 解凍 → 去頭、尾、內臟 → 洗滌 → 蒸煮

→ 放冷 → 修整（去除骨頭、皮與血合肉）

→ 截切 → 裝罐 → 注液（鹽水、油漬或調理）

→ 真空封罐 → 洗罐 → 殺菌 → 冷卻 → 成品

鮪罐需去除骨頭、皮與血合肉



去除骨頭、皮與血合肉耗費大量人力



# 海之雞(chicken of sea)



# 正鰹罐頭可稱為鮪魚罐頭？



泰國鮪魚  
量少，卻  
是鮪魚罐頭產量最  
多的國家，  
為什麼？

# USFDA

The fish included in the class known as tuna fish are:

*Thunnus thynnus* (Linnaeus, 1758)—Northern bluefin tuna

*Thunnus maccoyii* (Castelnau, 1872)—Southern bluefin tuna

*Thunnus alalunga* (Bonnaterre, 1788)—Albacore

*Thunnus atlanticus* (Lesson, 1830)—Blackfin tuna

*Thunnus obesus* (Lowe, 1839)—Bigeye tuna

*Thunnus albacares* (Bonnaterre, 1788)—Yellowfin tuna

*Thunnus tonggol* (Bleeker, 1851)—Longtail tuna

*Katsuwonus pelamis* (Linnaeus, 1758)—Skipjack tuna

*Euthynnus alletteratus* (Rafinesque, 1810)—Spotted tunny

*Euthynnus lineatus* Kishinouye, 1920—Black skipjack tuna

*Euthynnus affinis* (Cantor, 1849)—Kawakawa

*Allothunnus fallai* Serventy, 1948—Slender tuna

*Auxis rochei* (Risso, 1810)—Bullet tuna

*Auxis thazard* (Lacepede, 1800)—Frigate tuna

## 鮪罐品質衛生安全

- 大型鮪魚會有含汞量過高之問題
- 若魚貨鮮度不佳或加工不當，可能發生組織胺含量過高之問題
- 鮪魚罐頭偶有發生藍肉現象，與鮪魚中的met-Mb及 TMAO有關



**Histamine  
(Scombroid  
poisoning)**

**Mercury**

# 鯖魚種類與名稱

■ 花腹鯖：俗稱青花、花飛

■ 白腹鯖



*Scomber australasicus*



*Scomber japonicus*

# 漁業

- 為沿近海迴游性魚類。
- 為近海鯖鰈大型圍網、巾著網、定置網的重要漁獲。。
- 宜蘭地區漁獲量大，加工廠集中，為鯖魚之主要產地。
- 盛產期集中在秋冬季。



宜蘭南方澳漁港 (主要鯖魚卸貨港)

# 魚生出於南



南安國小校史文物展示館

Nan An Elementary School  
History Museum



故事館

# 利 用

- 國內鮮銷
- 罐製品(以蕃茄漬調味為主)
- 鹽鯖
- 一夜干
- 冷凍(整尾)外銷
- 部份作釣餌
- 若魚貨鮮度不佳或加工不當，可能發生組織胺含量過高之問題

## 鯖魚茄罐之製造流程

➤ 原料魚 → 解凍 → 去頭、尾、內臟 →  
洗滌 → 切塊（按罐型高度切斷）→ 裝  
罐 → 加熱脫氣 → 傾汁（脫水與脫腥臭）  
→ 注液（蕃茄汁）→ 真空封罐 → 洗罐  
→ 殺菌 → 冷卻 → 成品





(游忠霖)





鯖魚茄罐



虱目魚茄罐

## 紅燒鰻罐頭

- 以野生海鰻為原料，為遠洋、近海拖網漁獲物，油脂含量低、肉較粗糙，價格遠較養殖鰻魚低
- 油炸須用強火，若溫度低，魚肉不易凝固結實，魚片易破碎，但若油炸過度，魚片呈黑褐色，影響成品外觀
- 紅燒鰻罐頭以汁液少為上品，故調味液使用濃度很高

野生鰻魚  
(罐頭原料)



養殖鰻魚  
(烤鰻原料)





野生鰻紅燒罐



<http://alex6668.pw>

## 水產罐頭產銷

- ◎外銷：1971年後因外銷拓展順利而奠定基礎，1980年外銷值約22億元6千萬元，僅次於洋菇、蘆筍，惟爾後逐年減少，今已式微，種類以鮪罐最多，美國為主要買主。
- ◎內銷：目前內銷罐頭約為2萬5千至3萬噸間，種類為鮪、鰹、鯖、海鰻和虱目魚罐等，因外銷不景氣，內銷市場之競爭激烈。
- ◎進口：逐年穩定增加，且以高價魚罐如鮑魚罐居多。

