

# 探討舒肥法 (Sous-vide) 與其他熱處理法對肉類品質之影響

林亞潔 (5129)

2024/02/21

## 大綱

- 一、前言
- 二、舒肥處理與傳統水煮法對雞肉品質的影響
- 三、舒肥處理與微波對梭鱸魚排脂肪酸組成與品質特性影響
- 四、舒肥處理地中海貽貝之安全性和品質評估
- 五、結論

## 摘要

近年來，人們以舒肥法 (Sous-vide) 處理肉品的趨勢增長，來保持肉品質地、多汁性及防止風味化合物流失，並提高了肉品的商業價值。因此，本次報告欲比較以舒肥法及其他常用之熱處理方式 (傳統水煮法 (100 °C)、微波) 烹調肉品對其物理特性、感官品評、微生物等方面之影響，並觀察以舒肥法處理肉品後，在冷藏儲存 (4 °C) 下對肉品品質之變化。這三篇文獻結果可以看到舒肥法能使肉品的肌肉纖維及肌紅蛋白變性的程度較低、保水力較好且肉品顏色較淺，不但能夠提高蒸煮產率 (Cooking yield)，也能使肉品的口感較嫩、多汁性更佳，並保留更多風味化合物及營養成分。最後以不同烹煮條件 (72 °C/450 s、80 °C/270 s、90 °C/90 s、100 °C/60 s) 處理肉品後，觀察冷藏 (4 °C) 儲存對肉品品質的影響，發現較高的烹煮溫度會導致最初的水分流失較多，但隨著儲存時間拉長對水分的保存較佳。在微生物方面，較低烹飪溫度組別之新鮮度指標 (總揮發性鹽基態氮, TVB-N)，在存放至第 21 天時已呈現腐敗情況 (> 35 mg N/100 g)，甚至在 72 °C/450 s 之組別發現假單孢菌屬 (*Pseudomonas spp.*) 及嗜溫性乳酸桿菌 (Mesophilic lactobacillus, LAB) 的存在，而在加入添加劑 (檸檬酸、葡萄籽油、山梨酸鉀、苯甲酸鉀) 後，有抑制腐敗菌的生長，並維持肉品新鮮度的功能，以達到延長保存期的效果。綜上所述，以舒肥法對肉類的品質有正面的影響，但在儲存條件需要再做進一步的評估。

## 參考文獻

- Modzelewska-Kapituła, M., Pietrzak-Fiécko, R., Zakrzewski, A., & Zaké's, Z. (2023). A comparative study of microwave and sous-vide cooking effects on pikeperch fillets' fatty acid composition and quality attributes. *Applied Sciences*, 13: 1253.
- Przybylski, W., Jaworska, D., Kajak-Siemaszko, K., Salek, P., Pakuła, K. (2021). Effect of heat treatment by the sous-vide method on the quality of poultry meat. *Foods*, 10: 1610.
- Russo, G.L., Langellotti, A. L., Buonocunto, G., Puleo, S., Di Monaco, R., Anastasio, A., Vuoso, V., Smaldone, G., Baselice, M., & Capuano, F. (2023). The sous-vide cooking of mediterranean mussel (*Mytilus galloprovincialis*): Safety and quality assessment. *Foods*, 12: 2900.