

1 國立臺灣海洋大學食品科學系

專題討論書面摘要

2 指導教授：陳泰源 老師

3 題目：

黃鈺茹 老師

4 報告學生：陳念琳

5 報告日期：2022/12/10

6 不同加熱方式對貽貝在冷藏期間的品質變化

7 Effect of different heating treatments on quality characteristics and shelf life of
8 mussels (*Mytilus galloprovincialis*) during refrigerated storage.

9 大綱

10 一、前言

11 二、巴氏殺菌方式對貽貝在冷藏期間的品質變化

12 三、真空低溫烹調法與傳統加熱對貽貝在冷藏期間的品質變化

13 四、結論

14 摘要

15 由於社會經濟發展和生活方式變化，有越來越多的單身人士和小家庭，促進
16 了方便備餐的需求，使得應用巴氏殺菌於高品質食品變得重要，一般常用巴氏殺
17 菌來提供安全的食品保存方法，以減少不良致病菌來延長食品的保存期。而滅活
18 目標微生物所需的熱處理可能導致部分脂質和蛋白質的不良變化。因應技術的發
19 展和新的包材出現，有新的食品保存方式，例如真空低溫烹調法 (Sous vide cook-
20 chill ; SVCC)，此方法能精確的控制溫度，與傳統烹飪方法相比；可以防止加熱
21 及儲存期間的水分流失及污染，保留食物的原味、質地和營養價值。

22 貽貝 (*Mytilus galloprovincialis*) 進行巴氏殺菌 (70°C 下 8 分鐘) 並在 4°C ±
23 1°C 下儲存 21 天，結果表明在巴氏殺菌下貽貝的蛋白質、脂質和灰分含量顯著
24 提高 ($p < 0.05$)，巴氏殺菌後貽貝的水分含量顯著降低 ($p < 0.05$)，巴氏殺菌後貽
25 貝的產率為 10.42%，感官品評結果表明可接受的冷藏儲存期為 9 天，巴氏殺菌
26 後貽貝的總揮發性鹽基態氮 (TVB-N) 在第 9 天超過 22-25 mg/100 g 可接受限
27 度，巴氏殺菌後貽貝的 TMA-N 在儲存期間皆在可接受限度內，貽貝的初始微生
28 物量皆在巴氏殺菌後減少。比較真空低溫烹調法 (85°C 下 10 分鐘) 與傳統加熱
29 貽貝 (90°C 下 10 分鐘) 在冷藏期間 (3.0 ± 1°C) 的化學、物理、微生物和感官
30 品評變化；真空低溫烹調法下加或不加鹽水都能保持貽貝的品質，並將保存期延

31 長至 21 天。而與傳統加熱處理的貽貝相比，真空低溫烹調法下加鹽水的貽貝保
32 存期最多可以再延長 30 天，鹽水除了有助於防止包裝微破裂外，對水分含量及
33 TVB-N 產生正面影響，還有減少細菌生長和提升感官評價。根據消費者習慣的
34 變化，以真空低溫烹調法加工在冷藏條件下銷售的貽貝，具有即食和即煮食品的
35 展望性，因此類產品具有更長的保存期和多變性。

36

37 關鍵字：貽貝、巴氏殺菌、品質、即食

38

39

參考文獻

40

41 Bongiorno, T., Tulli, F., Comi, G., Sensidoni, A., Andyanto, D., & Iacumin, L. (2018).
42 *Sous vide* cook-chill mussel (*Mytilus galloprovincialis*): evaluation of chemical,
43 microbiological and sensory quality during chilled storage (3 C). *LWT*, *91*, 117-
44 124.

45 Tosun, Ş. Y., Alakvuk, D. Ü., & Ulusoy, Ş. (2018). Quality changes of thermal
46 pasteurized mussels (*Mytilus galloprovincialis*) during refrigerated storage at 4±1
47 C. *Aquatic Sciences and Engineering*, *33*(4), 117-123.