

國立臺灣海洋大學
食品安全與風險管理研究所
一一二年第二學期
專題討論(二)

**HPP 加工對即食醬油蛤蜊冷藏過程中
化學和微生物品質的影響**

授課教師：顧皓翔、方銘志 老師

指導老師：莊培挺 老師

指導老師簽名：

班 級：食安 1A

學 生：潘苡喬

學 號：4124X006

報告日期：113/3/2

1 高壓加工對即食醬油蛤蜊冷藏過程中化學和微生物品質的影響

2 潘苡喬

3 113/3/2

4 大綱

5 一、前言

6 二、研究目的

7 三、參照方法

8 四、研究方法

9 五、研究材料

10 六、研究結果分析

11 七、研究結論

12 八、參考文獻

13 摘要

14 在台灣有一種傳統小菜「即食醬油蛤蜊」，是將新鮮蛤蜊洗淨冷凍12個小時，
15 解凍後加入醬油進行醃製冷藏而成，無需加熱即可食用。2001年的研究調查台灣
16 市售即食醬油蛤蜊產品的衛生狀況，結果顯示大多數產品都超過當時法規所規定
17 之衛生標準。從前述狀況顯示即食醬油蛤蜊可能需要透過其他加工方法去控制微
18 生物的生長，以確保食品安全。本篇研究目的是確認利用高壓加工技術 (High-
19 pressure processing, HPP) 是否能提升即食醬油蛤蜊的食品安全及品質，進而取代
20 傳統冷凍法的製程。因此本研究建立即食醬油蛤蜊的傳統冷凍法製程及經HPP加
21 工處理 (300、400和500 MPa, 3分鐘) 製程的樣本，並於4°C的環境下儲存15天，
22 從第0天開始每3天進行微生物及品質的檢驗與評估，項目有：總生菌數(Aerobic
23 plate count, APC)、嗜冷菌計數(Psychrotrophic bacteria count, PBC)、大腸桿菌群
24 (coliform)、大腸桿菌 (*Escherichia coli*) 和腸炎弧菌 (*Vibrio parahaemolyticus*) 及
25 pH值等檢驗數據。研究結果顯示在4°C的儲存環境下，經過高壓處理過的蛤蜊樣
26 品能夠延緩APC和PBC的增加以及pH值的下降。因此，將HPP的條件設定在 ≥ 300
27 MPa, 3分鐘，可以有效延長即食醬油蛤蜊產品在冷藏4°C環境的保存期限，同時
28 可達到蛤蜊脫殼及控制微生物生長的食物安全。