

## 駝鳥肉經噴酸後熱收縮包裝處理冷藏貯存期間品質之變化

陳佩莉<sup>1</sup>、李敬蕙<sup>1</sup>、林高塚<sup>2\*</sup>

(投稿日期：98年2月17日；接受日期：98年3月25日)

### 摘要

本試驗旨在探討駝鳥肉經噴酸後熱收縮包裝處理於冷藏貯存期間品質之變化。品質分析測定項目包括色澤、截切值、pH值、TBARS值、蒸煮失重、VBN值及總生菌數。結果顯示，控制組與噴酸處理組兩組於貯存期間之理化學特性並無顯著差異；其中，兩組之pH值隨貯存時間增加，有先上升後下降之趨勢，貯存8週後以噴酸處理組有顯著較低之pH值；截切值於儲存4週後有下降之趨勢，其中以噴酸處理組有較低之截切值；總生菌數值隨儲存時間增加而增加，噴酸處理組較控制組有較低之總生菌數，且控制組之總生菌數於儲存7週後超出法定之範圍；兩處理組之VBN值隨貯存時間增加而上升，噴酸處理組雖有較高VBN值，惟儲存至7週後，控制組較先進入初期腐敗。綜上所述，駝鳥肉經噴酸處理較控制組有較佳之保存性，且儲存至第7週仍符合衛生之標準。

關鍵字：駝鳥肉、噴酸處理、熱收縮包裝

---

<sup>1</sup> 國立嘉義大學動物科學研究所研究生

<sup>2</sup> 國立嘉義大學動物科學系教授

\*通訊作者，E-mail：kjlin@mail.ncyu.edu.tw