

市售不同品牌豬肉角品質比較之研究

陳彥竹¹ 陳文賢² 楊正護¹ 曾再富^{1,3}

(投稿日期：96年3月7日；接受日期：96年4月12日)

摘要

本試驗旨在探討目前市售不同品牌豬肉角品質特性之比較，以做為改進其製程和品質之參考。於傳統市場及超市購買一般加工廠生產(A與B，非CAS認證品牌)及有CAS認證品牌(C與D)之豬肉角。分析pH值、水分含量、色澤、非酵素性褐化、蛋白質溶解度、TBA值、水活性及截切值等項目。結果顯示，市售不同品牌之豬肉角pH值以B品牌顯著較其他品牌為高($P<0.05$)，而A品牌之pH值則顯著最低($P<0.05$)。在水分含量方面，有CAS認證品牌之豬肉角，其水分含量顯著較非CAS認證者為高($P<0.05$)。色澤方面，D品牌之L值顯著較其他品牌為高($P<0.05$)，a值及b值在各品牌間則無顯著差異。C品牌在非酵素性褐化有最高的褐化情形，而D品牌則顯著最低($P<0.05$)。C及D品牌之蛋白質溶解度顯著較A及B品牌為高($P<0.05$)。C品牌之水活性為0.82，顯著較其他品牌為高($P<0.05$)，且其TBA值亦顯著最高($P<0.05$)。截切值方面，B品牌則是顯著較其他品牌為高($P<0.05$)。

關鍵詞：豬肉角、品質特性、水分含量

¹ 國立嘉義大學動物科學系

² 行政院農業委員會畜產試驗所

³ 通訊作者