

冷藏與冷凍處理對生鮮及水煮鵝肉理化性狀之影響

許惠茹、葉佳玲、陳美好、林高塚*

(投稿日期：98年5月27日；接受日期：98年8月30日)

摘要

本研究旨在探討生鮮鵝肉冷凍貯存及水煮鵝肉冷藏貯存之理化性狀的變化。選取 16 隻 11~12 週齡之白羅曼鵝以傳統方式屠宰放血後，切取其胸肉及腿肉做為冷凍貯存試驗之用；另取 8 隻全鵝屠體，以滾水烹調方式加熱至中心溫度 85°C 於室溫 15°C 下冷卻後，切取其胸肉及腿肉作為冷藏貯存試驗之用。並於貯存期間測定其 pH 值、TBARS 值、截切值及色澤。生鮮鵝肉冷凍貯存試驗結果顯示，腿肉之 L,a,b 值、pH 值皆高於胸肉 ($p < 0.05$)，而腿肉之 TBARS 值則低於胸肉 ($p < 0.05$)，隨著冷凍貯存時間增加，L 值、b 值、TBARS 值及截切值均隨之增加，且 TBARS 值於冷凍貯存至第 4 週時達試驗期間之最大值 (胸肉:1.61 mg/kg，腿肉:1.07 mg/kg)。煮熟鵝肉冷藏貯藏試驗結果顯示，腿肉之 L, a 值、pH 值皆高於胸肉 ($p < 0.05$)，而腿肉之 TBARS 值則低於胸肉 ($p < 0.05$)，隨著貯存時間增加，L 值、a 值、b 值、TBARS 值及截切值均隨之增加。

關鍵字：白羅曼鵝肉、貯藏試驗、理化性狀。

嘉義大學動物科學系，600 嘉義市學府路 300 號。

*通訊作者，E-mail: kjlin@mail.ncyu.edu.tw