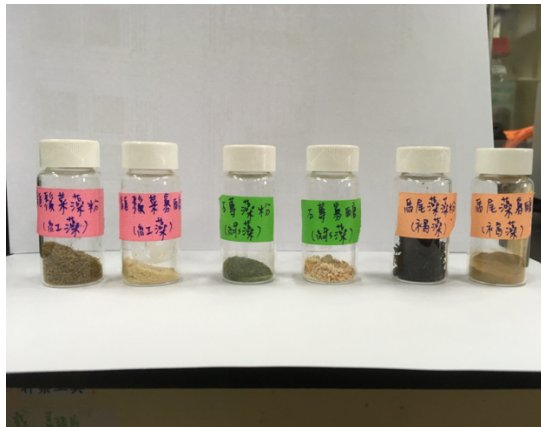


銀髮族即食水產食品

國立臺灣海洋大學 食品科學系 宋文杰 教授

本計畫建立之殺菌軟袋食品加工製程殺菌條件，提供業者開發銀髮族水產食品滷海帶、鎖管米粉、三杯鎖管及九孔粥、紅燒、味增、蒲燒風味常溫保存臺灣鯛魚片8項水產品之參考，輔導業者建立加工製程符合臺灣飲食製備指引第6級別牙齦碎軟質食，將有助銀髮族水產食品之推廣，有效利用水產資源。

本計畫開發的各式食品，由銀髮族進行官能品評分析，提供銀髮族消費者更多樣的選擇。



銀髮族水產品之研發：宋文杰

● 品質指標

品質指標	紅燒魚片	蒲燒魚片	味噌魚片
硬度(N/cm ²)	5.2	8.0	8.2
鈉含量 (mg/100g)	298.0(減鹽)	337.0	345.0(減鹽)
蛋白質 (g/100g)	11.3	22.2	23

結果以平均值表示。