

· 研究所介绍之十二 ·

台湾食品工业发展研究所

董寅初

位于台湾省新竹市的食品工业发展研究所，成立于1965年。是由台湾国际经济合作发展委员会、台湾农村复兴联合委员会和台湾罐头食品工业同业公会共同捐资建立的。目前主要建筑物有：研究大楼、服务大楼、菌种大楼、香料馆、试验工厂、训练教室、专家及学员宿舍等。是台湾省食品科技界最完善的科研机构。

一、主要任务是：

1. 协助当局制订食品工业发展政策，并

二、组织机构

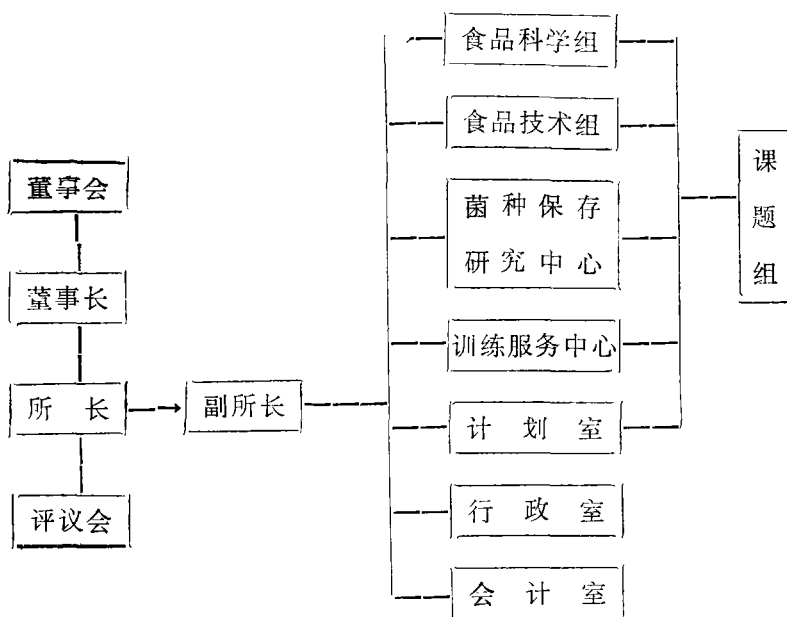
对食品工业的咨询服务；

2. 开发新技术、新产品，提高加工食品的卫生和质量；

3. 配合当局政策，加速食品工业产品结构改革和升级；

4. 提供食品工业市场咨询及生产与管理技术；

5. 举办培训班、研讨会，出版刊物，以促进食品科技之发展。



因为该所是由国际经济合作发展委员会捐资创办的，故有董事会，作为管理的最高权力机构。评议会相当我们的学术委员会，主要是对课题的技术性及工业发展规划的评议等。

全所职工304人（1990年），设正副所长各1人，秘书2人。

研究人员217人，占职工总数的71.4%。研究人员中，中高级研究人员（研究员、副研究员、工程师、副工程师）共121人，占研究人员总数的55.7%，可见技术层次相当高。

1990年出国受训、考察及参加会议的研究人员共有54名，出访国主要是美国、日本、

德国、法国、荷兰等国。

同年,曾邀请33名所外专家来所作专题演讲,仅来自美国的就有11名专家。演讲题目涉及范围很广,如膜分离技术,鸡肉的过热气味(Warmed-over),用微生物生产食品香料,低热量油脂,烤蕃薯香味的定性及定量分析等。

三、主要研究领域

1. 食品加工:

- 低酸性罐头食品合理杀菌条件之建立;
- 冷冻食品生产流程卫生条件之改善;
- 蜜饯、半干性食品干燥技术;
- 真空、冷冻浓缩技术;
- 加菌加工与包装;
- 传统食品加工之改进;
- 微波加工之应用。

2. 食品包装:

- 金属罐之涂漆、腐蚀;
- 塑料包装材料性能及其与食品相容性。

3. 调配料:

- 水果香料及中式食品香料调配技术;
- 猪、牛、鸡等肉类调味料。

4. 保鲜:

- 谷物、果蔬、水产收获后的保鲜;
- 食品照射;
- 组织培养;
- 组织培养在食品工业上之应用。

5. 油脂:

- 各种油脂技术之发展;
- 油脂加工副产品之回收利用。

6. 生物技术:

- 食品工业用微生物菌种之分离、收集、鉴定、分类与保存;
- 工业用微生物之改良;

——微生物快速检测法之建立。

7. 分析检验:

- 食品成分的微量分析;
- 食品包装容器及材料分析;
- 协助食品工厂建立实验室及检验分析手册。

8. 食品咨询

- 建立国际食品工业咨询网络;
- 建立国内食品工业技术、市场资料库;
- 食品产业专题研究。

四、有关肉禽蛋及其相关研究课题

该所上述各研究领域涉及到农产品、水产品、畜产品、禽产品、调理食品、香辛料及调味等。现就畜禽等肉类及相关课题摘录如下,供国内同行参考。

肉类

- 1、畜产品之卫生与包装之改进研究;
- 2、肉制品之加工及包装研究;
- 3、中式香肠之包装与贮藏之研究;
- 4、中式火腿之卫生品质及保存性;
- 5、中式火腿之快速制法及其包装保存;
- 6、肉松、肉干之加工与包装之改进研究;
- 7、肉干新式制法;
- 8、狮子头及蜜汁火腿罐头加工;
- 9、改良式家乡肉之试制;
- 10、卤肉之挥发性成分;
- 11、改进西式火腿之卫生品质。

禽蛋类:

- 12、鸡蛋产销过程卫生状况的调查及改进研究;
- 13、鸡蛋洗选作业之改善;
- 14、鸡蛋洗选之品质管理;
- 15、液蛋之常温保存及加工利用;
- 16、液蛋生产品质管制之研究;
- 17、鸡胸肉之利用;

18、淘汰蛋鸡之加工利用。

冷冻调理食品类

- 19、冷冻元宵加工卫生品质之改进;
- 20、春卷皮工业化生产机械之设计与制造;
- 21、调理食品加工、包装、贮运;
- 22、冷冻冷藏食品中污染微生物之系统调查;
- 23、冷冻调理食品之加工;
- 24、冷冻食品加工流程之卫生改进研究;
- 25、冷冻春卷香味品质变化之探讨;
- 26、冷冻食品在运输及销售中温度变化对品质之影响;
- 27、冷冻食品国内市场调查;
- 28、冷冻什锦炸丸(饼)类产品之开发;
- 29、冷冻食品贮存寿命之探讨——汤圆等;
- 30、国内冷冻调理食品发展现况与展望分析;
- 31、冷冻食品销售渠道及市场活动之调查分析。

香辛料、调味料及风味类

- 32、大蒜脱水之研究;
- 33、洋葱脱水之研究;
- 34、生姜脱水之研究;
- 35、中试调味料之特性及制造研究;
- 36、从芦笋及洋菇杀菁液回收香味之研究;
- 37、红葱之香味化学及应用研究;
- 38、百香果(Allspice)汁成本分析及商业化可行性;
- 39、百香果汁品质改进之研究;
- 40、浓缩百香果汁制造之研究;
- 41、冷冻干燥红葱、烘烤红葱和油炸红葱之挥发性化合物;
- 42、油炸红葱香味成分之形成;
- 43、香菇香味之研究;
- 44、中式罐头产品之香味稳定性研究;
- 45、中式食品常用香辛料香味成分之研究;
- 46、以化学合成法及反应香料合成法制造中式食品香料。

(上接53页)

PSE猪肉的颜色呈白色或苍白色;又因PSE肉含水份较多,且易自行流出,故肌肉中的蛋白质等营养成分也部分随之流失。据有关资料报导,PSE肉中肌苷酸含量与腺苷酸含量分别为0.047与0.144,而正常鲜肉中的肌苷酸含量与腺苷酸含量可分别高达0.227与0.93,分别为PSE肉的4.8倍与6.4倍。这充分说明PSE肉的营养成分是比较低的,远不如正常肌肉高,其食用价值是比较低的。

从商品价值角度来说,由于PSE肉肉色苍白而无光泽,质地驰软易碎,严重者似鱼肉样,外观上很不美观,从消费角度来说,

PSE肉不会受到消费者的欢迎;再加之PSE肉水分含量高,严重者可高达73.51%,其保水性可达48.09%,高于正常猪肉(25.12%)近一倍,并且水份易自行流出,故失重较大;同时,PSE肉中所含肌红蛋白很易自体氧化,故PSE肉不宜长期冷冻贮藏,再加之PSE肉营养成分含量不高且易流失,故PSE肉的商品价值是比较低的。

参考资料

《兽医食品卫生研究论文摘要汇编》

(一), 68, 1985, 11.