

石斑魚與水產養殖

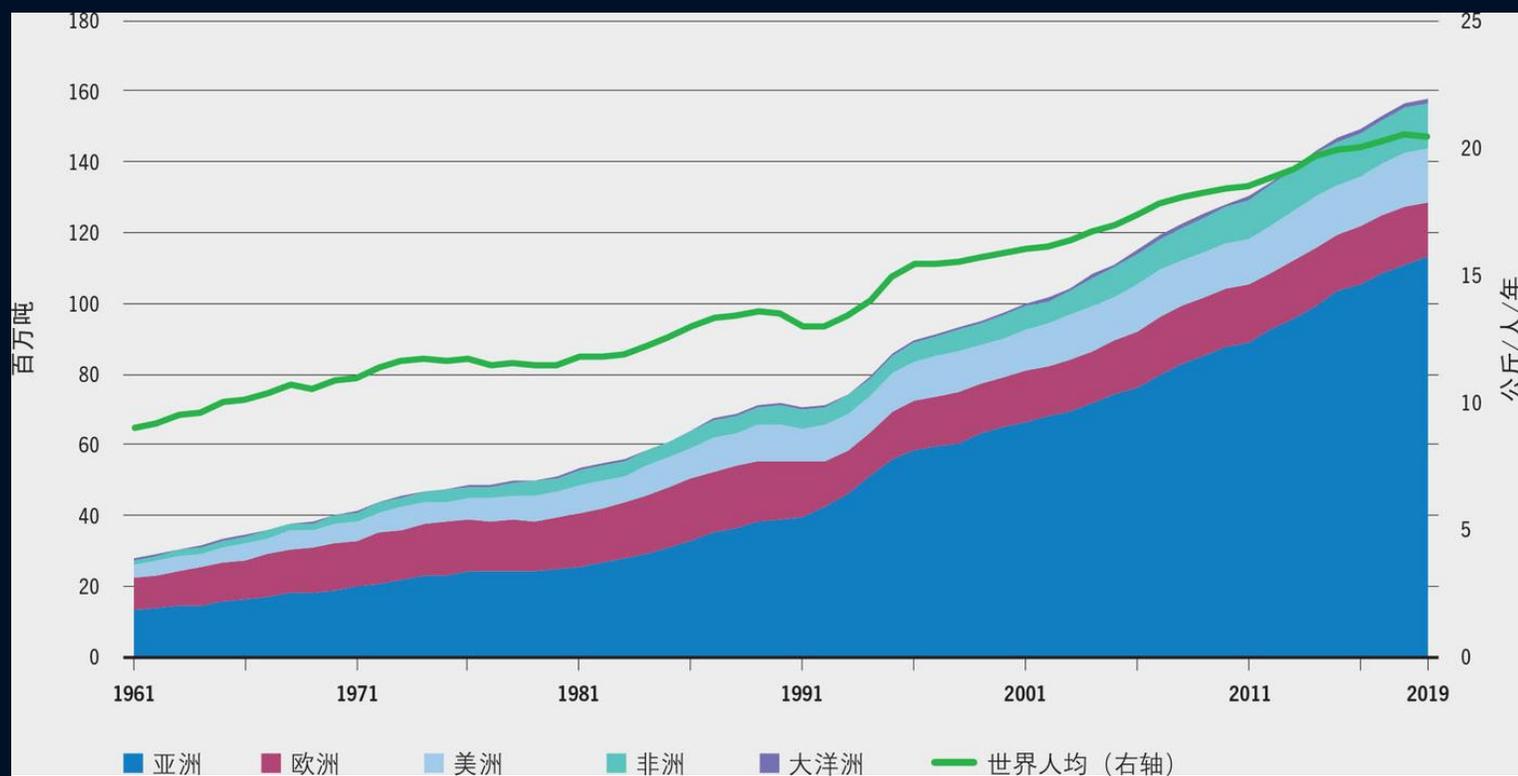
2024.08.25斗六高中校友會讀書會
呂政達(52屆)

高價水產品（石斑魚）

- 養殖：種苗-育成-養成
- 種魚：如何取得？
- 幼魚：如何提升孵化育成率？
- 成魚：如何縮短養殖週期提升單位產量？

水產品的消費

全世界所需要的魚越來越**多**



養殖篇

養殖漁業

- 全球的養殖業約7380萬噸在2005-2014的十年間，魚類的養殖產量增加5.8%；這比前一個十年1995-2004的增幅7.2%略有下降。
- 2015年是近幾十年來養殖漁業年度成長率最低的一年(4%)
- 主要的養殖漁業是內陸漁業（土池），其他形式的養殖漁業較為小眾。
- 養殖的魚種有362種（涵蓋雜交種）、104種軟體生物、62種甲殼類....及約40種的植物跟爬蟲類。
- 全球近乎2000多萬噸的養殖生產物是非投餵飼料生產物(例如鱧魚、鱖魚、蛤、牡蠣、貽貝及植物)

石斑種魚箱網管理





種魚管理



海鱺種魚管理



室外蝦場



各種養殖設施







加工篇

以加工原料端作為起始點來看

- 水產原料以供應人類食用為主要目的。
- 水產食品加工的重要前提：
 1. 量價穩定供應
 2. 標準化的產出
 3. 產銷平衡
 4. 便宜的單價

冰鮮龍虎斑

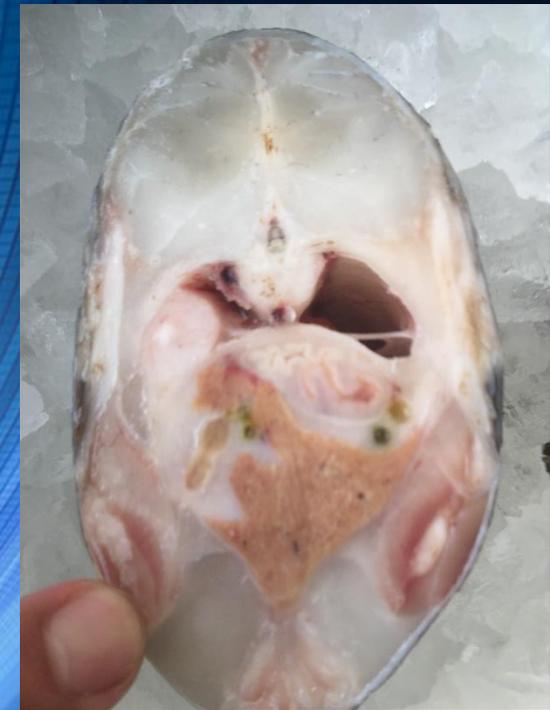


冰鮮冷鏈維持



冷凍加工前處理







冷原加工生產車間



冷原商品



冷凍商品



馬來西亞婆羅洲海產養殖集團



冷原加工生產車間



冷凍商品





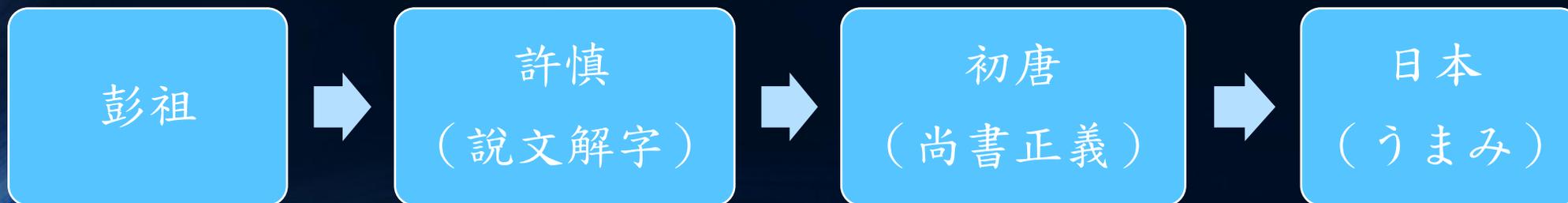
台灣水產養殖業遇到的問題是什麼？

- 缺水(普遍禁止抽取地下水)
- 土地(台灣農地世界第一高價)(綠電需求龐大)
- 管理成本(台灣的人員流動率以及從業意願低)
- 水產從業人員老化(勞動力不足以及專業度斷層)
- 產銷失衡(盛產傷漁／減產無量)
- 國際外銷比例下滑
- 其他

飲食篇

鮮味

- 我們華人講的五味是：酸、甜、苦、辣及鹹
- 那麼什麼是鮮？
- 這個鮮味的說明～～有多年多樣多家的解釋～～～



美味的？

- 到底有幾位？

• 酸～～甜～～～苦～～～辣～～～
鹹～～～？？？鮮

- 我們在說的好鮮美～～～好美味～～到底是在說什麼呢？

最簡單的鮮味

- 鮮味的來源：就是胺基酸。
- 可分為三大類
- 麩氨酸(MSG)：味素的主成分，發酵以及魚肉海帶等等
- 肌胺酸(IMP)：海鮮及肉類為主要來源
- 鳥甘胺酸(GMP)：菌類為主

生食魚類

- 食物的原味呈現的鮮味
- 海洋的鮮味以生食原味作為我們的探索起始點

生食魚類

- 生魚片大致可以分為三大類：
- 紅肉魚
- 白肉魚
- 銀亮皮魚

紅肉魚

- 通常指的是鮪類，旗魚類。
- 台灣生魚片使用的品種
- 鮪魚：北太平洋黑鮪、地中海黑鮪、南方黑鮪、大目鮪、
 - 黃鰭鮪
- 旗魚：黑皮旗魚、白皮旗魚、紅肉旗魚



口
5.23
80

本まぐろ
沖縄県産
消費期限 18.5.22
保存温度 0℃以下
¥1,580
おま屋 ぬーかかん
〒994-8911 1-17-17 094-991-3333

本まぐろ
沖縄県産
消費期限 18.5.24
保存温度 0℃以下
¥850
おま屋 ぬーかかん
〒994-8911 1-17-17 094-991-3333

メバチマグロ
沖縄県産
消費期限 18.5.22
保存温度 0℃以下
半額
¥700
おま屋 ぬーかかん
〒994-8911 1-17-17 094-991-3333

本まぐろ
沖縄県産
消費期限 18.5.24
保存温度 0℃以下
¥920
おま屋 ぬーかかん
〒994-8911 1-17-17 094-991-3333

本まぐろ
沖縄県産
消費期限 18.5.24
保存温度 0℃以下
¥830
おま屋 ぬーかかん
〒994-8911 1-17-17 094-991-3333

本まぐろ
沖縄県産
消費期限 18.5.24
保存温度 0℃以下
¥960
おま屋 ぬーかかん
〒994-8911 1-17-17 094-991-3333

本まぐろ
沖縄県産
消費期限 18.5.24
保存温度 0℃以下
¥810
おま屋 ぬーかかん
〒994-8911 1-17-17 094-991-3333

メバチマグロ
沖縄県産
消費期限 18.5.22
保存温度 0℃以下
半額
¥800
おま屋 ぬーかかん
〒994-8911 1-17-17 094-991-3333

本まぐろ
沖縄県産
消費期限 18.5.22
保存温度 0℃以下
¥1,000
おま屋 ぬーかかん
〒994-8911 1-17-17 094-991-3333

本まぐろ
沖縄県産
消費期限 18.5.24
保存温度 0℃以下
¥480
おま屋 ぬーかかん
〒994-8911 1-17-17 094-991-3333

本まぐろ
沖縄県産
消費期限 18.5.22
保存温度 0℃以下
¥1,100
おま屋 ぬーかかん
〒994-8911 1-17-17 094-991-3333

本まぐろ
沖縄県産
消費期限 18.5.22
保存温度 0℃以下
¥1,300
おま屋 ぬーかかん
〒994-8911 1-17-17 094-991-3333



猜猜我是誰？





日本的鮮魚型態



台灣水產-檸檬風味養殖魚

- <https://www.cw.com.tw/article/article.action?template=transformers&id=5098709>

天下雜誌 請輸入關鍵字 搜尋 English 訂閱天下 網路書店 | 登入 註冊

吃檸檬魚不用放檸檬 台大學霸如何養出自帶檸檬味的鱸魚？



新台海洋公司創辦團隊王廷羽（左）與呂政達（右），共同研發出檸檬飼料，養出檸檬味鱸魚。 圖片來源：王建棟攝

瀏覽數 12909

Facebook LINE Email RSS



一日抗氧化計劃：
在家也能吸收芬多精？

日本季節限定的柑橘風味養殖魚類



期間限定
12月26日まで
ご注文受付中

www.azuma.or.jp

柚子
ゆずぶりおう
鮮王
冬季限定

冬季限定! 柚子香るブリ!



愛尚フィッシュ

みかん
魚王
噂の

養殖革命!
メディアでも話題のフルーツ魚!

鯛は三枚おろし、真空パックで包んだ状態でお届け致します!

短冊:2本 皮付半身:1枚 頭[かしら](骨/尻尾付):1個

Thank you

E-mail: luada1104@hotmail.com

Line: lujacob

Cell: +886910705727