

石斑魚與水產養殖

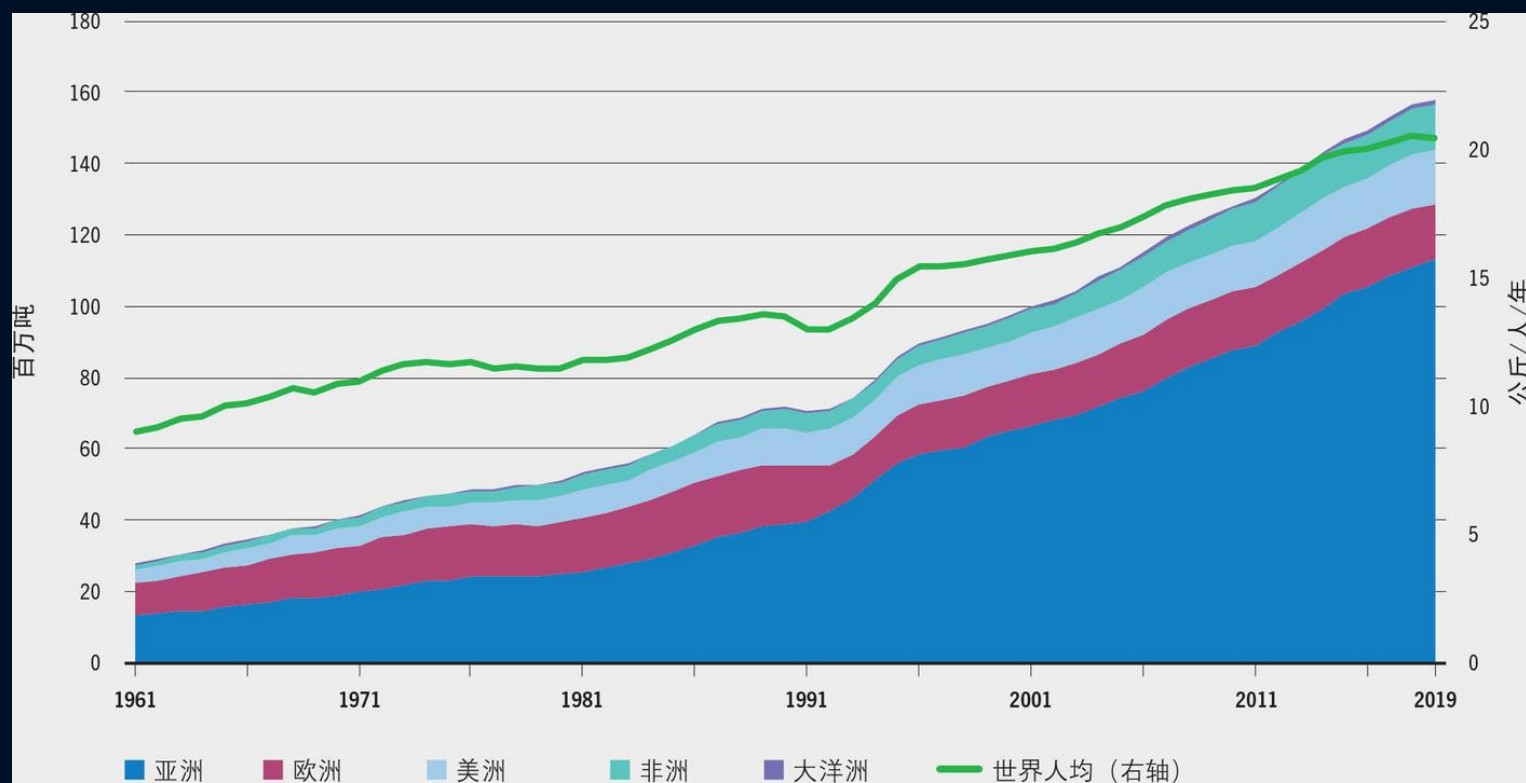
2024.08.25斗六高中校友會讀書會
呂政達(52屆)

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、鱮魚、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

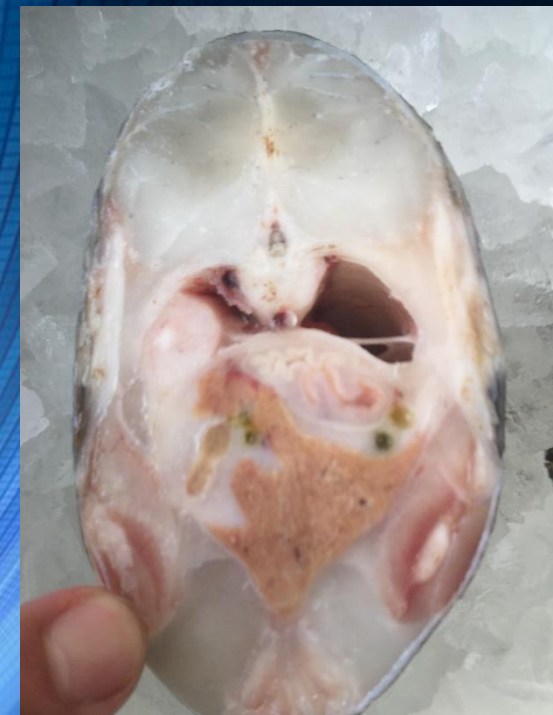


冰鮮冷鏈維持



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





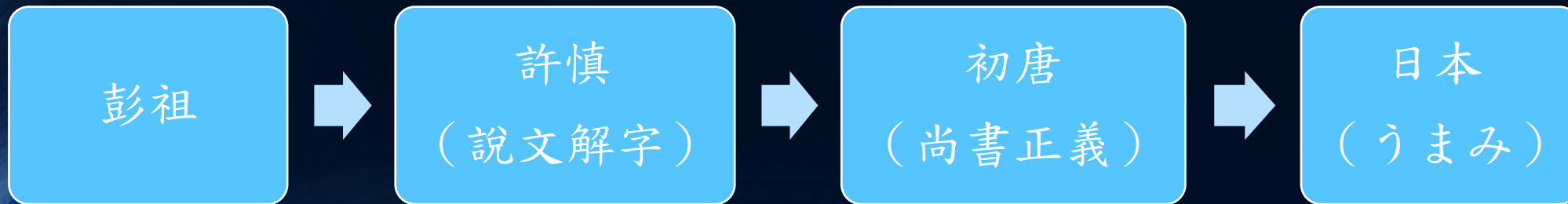
台灣水產養殖業遇到的問題是什麼？

- 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

¥880

消費期限 18.5.22
¥1,120

本まぐろ

大トロ

本まぐろ
沖縄県産
消費期限 18.5.22
保存温度 10℃以下
¥1,580

本まぐろ

大トロ

本まぐろ
沖縄県産
消費期限 18.5.24
保存温度 10℃以下
¥850

メバチマグロ
消費期限 18.5.22
保存温度 10℃以下
半額
¥700

半額

本まぐろ

大トロ

本まぐろ
沖縄県産
消費期限 18.5.24
保存温度 10℃以下
¥920

本まぐろ

大トロ

本まぐろ
沖縄県産
消費期限 18.5.24
保存温度 10℃以下
¥830

本まぐろ

大トロ

本まぐろ
沖縄県産
消費期限 18.5.24
保存温度 10℃以下
¥960

本まぐろ

大トロ

本まぐろ
沖縄県産
消費期限 18.5.24
保存温度 10℃以下
¥810

半額

本まぐろ

中トロ

本まぐろ
沖縄県産
消費期限 18.5.22
保存温度 10℃以下
¥1,000

本まぐろ

大トロ

本まぐろ
沖縄県産
消費期限 18.5.24
保存温度 10℃以下
¥480

本まぐろ

中トロ

本まぐろ
沖縄県産
消費期限 18.5.22
保存温度 10℃以下
¥1,100

本まぐろ

中トロ

本まぐろ
沖縄県産
消費期限 18.5.22
保存温度 10℃以下
¥1,300



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

f LINE 郵件 分享



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

柚子
ゆずぶりおう
鮮王
冬季限定

www.azuma.or.jp

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