

土雞肉品質檢測及加工利用

類別：豬

_MD_POSTEDON由 [ShuYing](#) 發佈於 2004/8/6

土雞肉品質檢測及加工利用

陳怡兆

行政院農業委員會畜產試驗所畜產加工組

雞肉相對於牛、豬肉之一般化學組成當中，具有略高的粗蛋白及明顯較低的粗脂肪。每攝食一磅肉所提供的熱量，雞肉遠低於豬、牛肉，而每攝食一磅肉可供成人維生素B2所需百分率，禽肉高於畜肉甚多。再者，雞肉之膽固醇含量遠低於其他動物性產品，故雞肉之高蛋白，低脂肪及低膽固醇之特性，使雞肉可稱之為“健康食品”。

土雞的一般成份分析與肉雞並無明顯差異，亦具上述雞肉特性，但土雞肉具有較高的膠原蛋白與剪力值，因此也造就了土雞富咀嚼感及耐燉煮的肉質特性。本所以兩種經學術單位(中興大學；BDL2)及官方機構(畜產試驗所；TLRI-13)育成之純系土雞品種與市售常見的紅羽土雞、黑羽土雞做一系列之屠體肉質檢測比較。結果顯示，四種台灣土雞在8-20週飼養期中，以紅羽土雞體型最大，其次為黑羽土雞、BGL2，體型最小者為TLRI-13。在屠宰率方面，TLRI-13、BGL2二雞種之公雞其屠宰率隨週齡增加而增加，母雞則在74~77%間變動；紅羽與黑羽土雞之屠宰率，公、母則均隨週齡而增加。各雞種之胸、腿精肉量及其佔屠體百分率，及其可食性內臟心、肝、胗等可食性內臟等均隨屠體重及週齡增加而增加。煮失率、乳容量、游離水及色澤等在品種、性別及週齡間無顯著差異。

各品種胸肉、腿肉粗蛋白質含量約在22~24%、19~20%。胸肉之脂肪含量約在3%以內，而紅羽土雞及黑羽土雞的胸肉脂肪含量較TLRI-13、BGL2土雞為高；胸、腿肉剪力值則隨週齡增加而增加，胸肉在14~16週時，剪力值與對照組白肉雞接近，腿肉則在14~16週齡時，其剪力值明顯超過白肉雞。在膠原蛋白方面，四種台灣土雞的膠原蛋白含量隨週齡而增加，且在14~16週時超越白肉雞並達於巔峰，並亦在此時(14~16週)，其剪力值亦超越白肉雞，顯示台灣土雞在14~16週齡時，開始轉變為較肉雞富咬感及嫩度的肉質。

在肉質生化成分分析上，各品種雞肉內所含之甘味胺基酸如脯胺酸及丙胺酸；鮮味胺基酸如天門冬胺酸、甲硫胺酸及苯丙胺酸等均無顯著差異。經過24小時冷藏後，白肉雞之ATP已完全耗盡，以全部ATP關聯物而言，BFNC及BDL2最高，TLRI-13及RFNC次之，白肉雞最低。脂肪酸組成含量結果顯示亞麻仁油酸、總飽和脂肪酸、單不飽和脂肪酸及多不飽和脂肪酸等各雞種間並無顯著差異，就多不飽和脂肪酸與總飽和脂肪酸之比值而言，黑羽土雞較最高，其次為白肉雞及BDL2，最低為TLRI-13及紅羽土雞。

在加工利用上土雞以風味好、肉質佳見長於一般肉雞、仿土雞，成為傳統中式燉鉅及滋補藥膳的珍貴食材；為保有此一原料優點，在開發調理食品時，以不致過度損及原料肉特性的半調理(ready-to-cook)製程為佳；再者，由於雞肉含較高之不飽和脂肪酸，易於氧化酸敗，故採行真空調理法之殺菌袋加工方式，減少袋內空氣，避免脂質氧化以確保品質。在產品種類的開發選擇上，因土雞肉質較為堅韌、脂肪含量少，故較不適合燒烤或油炸型產品之製作，而較適合燉煮及湯汁型產品之開發。