

漁業是台灣的重要產業之一，有著悠久的歷史，但面對現代化競爭，需要轉型為精緻化以提升競爭力。其中，漁獲前處理技術是關鍵之一，其主要包括活締、血拔和神經絞。活締指在最短時間內讓魚類處於最佳的新鮮狀態，其主要方式是透過神經絞殺棒，讓魚類在最短的時間內死亡，避免過程中肌肉過度緊繃而影響肉質的鮮度和口感。血拔是清理魚類體內的血液和腸道內的內臟，避免血液和細菌影響肉質的鮮度和安全性。而神經絞是在漁獲前對魚的神經進行切斷，達到鎮靜和減少痛苦的作用。

隨著台灣漁業的轉型，漁獲前處理技術的改善也是必不可少的一步。其中，活締是最關鍵的步驟之一，其重要性在於讓魚類保持最佳的新鮮狀態。當魚被捕撈上岸後，它們的身體會經歷一個變化過程，從活體狀態到死亡，再到開始僵硬。這個過程會因魚的種類、體型、處理方式以及保鮮環境而有所不同。有些魚在死亡後僵直期會從 10 分鐘到 6 小時，甚至 12 小時不等。一般來說，魚體越小，變化越快，紅肉魚比白肉魚變化更快。

在相同的魚種、規格和環境溫度下，影響進入僵直期和維持僵硬時間的關鍵因素是 ATP ( Adenosine triphosphate，三磷酸腺苷 ) 的殘存量。ATP 是一種能量分子，它可以幫助肌肉收縮，並保持魚肉的新鮮度。當魚死亡後，ATP 會逐漸降低，魚肉開始僵硬。隨著時間的推移，ATP 的水平繼續下降，直到魚肉完

全僵硬。當 ATP 完全消失後，魚肉就會開始解僵，軟化和腐敗。而 ATP 殘存量，則關係著解僵軟化後分解成肌苷酸這種美味成份的含量，所以活締的目的在於延長保鮮期限並將魚肉美味封存保留。活魚現殺與解僵軟化後的魚肉，口感較為柔軟滑嫩。開始僵硬與僵直期間的魚肉，硬脆較富彈性但無鮮甜味。前者適合作為生魚片，後者傳統多加料烹調為熟食用。而在消費者追求更高品質漁獲的情況下，處理妥當保存鮮味的漁獲，其價值能進一步提升。

當然，漁業精緻化的轉型還需要考慮更多因素，例如資源管理、漁具設備和市場行銷等，但漁獲前處理技術的改進已經為台灣漁業帶來了積極的影響，提升了漁產品的品質和價值，也對消費者提供了更好的選擇。未來，我們希望看到更多的漁業企業投入到漁獲前處理技術的改進和研發當中，為台灣漁業帶來更多的創新和競爭力。

總結起來，台灣漁業正面臨著轉型的挑戰，精緻化轉型是其中重要的一環，而漁獲前處理技術的改進是提升漁業品質和價值的關鍵因素。活締、血拔和神經絞是三個重要的漁獲前處理流程，它們的改進可以提高漁產品的鮮度和品質，也可以為台灣漁業帶來更多的機會和競爭力。我們相信，透過各方努力和合作，台灣漁業可以在精緻化轉型的道路上繼續邁進，為台灣的經濟和社會發展做出貢獻。