

台北海洋科技大學
食品科技與行銷系

碩士論文

禽血製品加工過程之衛生安全監控與管理

**The Monitoring and Management of Sanitary Safety
of Poultry Blood Products during Their Processing**



研 究 生：李敏瑜

指導教授：李嘉展

中 華 民 國 一〇七 年 七 月 十 五 日

台北海洋科技大學 食品科技與行銷系

Taipei University of Marine Technology

Department of Food Technology and Marketing
Management

碩士論文

Thesis for the Degree of Master

禽血製品加工過程之衛生安全監控與管理

**The Monitoring and Management of Sanitary Safety
of Poultry Blood Products during Their Processing**

指導教授：李嘉展（Lee, Jai-Jaan）

研 究 生：李敏瑜（Lee, Min-Yu）

中華民國 一 ○ 七 年 七 月 十 五 日

15, July 2018

台北海洋科技大學碩士班

論文口試委員會審定書

系所名稱： 食品科技與行銷系碩士班

研 究 生： 李敏瑜 學號： K1050043

論文題目： 禽血製品加工過程之衛生安全監控與管理

本論文業經本委員會審查及口試合格，特此證

論文口試委員：

台北海洋科技大學 副教授 李嘉展

台北海洋科技大學 副教授 李秋月

國立金門大學 副教授 鄭朝安

指 導 教 授： 李嘉展

系（所）主任： 李嘉展

中 華 民 國 一〇七 年 七 月 十 五 日

禽血製品加工過程之衛生安全監控與管理

摘要

本研究以禽血及其加工品為試驗材料，測定其在過濾、蒸煮、水煮、殺菌等加工流程之微生物菌數量的變化，實驗結果顯示從原液、過濾及蒸煮等加工過程所採集禽血樣本之總生菌數分別為 4.7×10^6 、 3.5×10^6 及 2.3×10^5 cfu/mL，但經水煮後其實驗結果發現總生菌數為無法檢出，原液中的大腸桿菌群為 2.3×10^4 cfu/mL，經過濾與蒸煮後菌數下降為 2.4×10^3 cfu/mL，原液中的大腸桿菌為 6.1×10^3 cfu/mL，經過濾與蒸煮菌數降為 4.0×10^2 cfu/mL，原液中的沙門氏菌為 5.4×10^4 cfu/mL，但經過濾與蒸煮下降為 2.8×10^3 cfu/mL。本研究結果顯示家禽血液經 100°C 加熱 30 分鐘加工製成的產品，其總生菌數、大腸桿菌群、大腸桿菌及沙門氏菌均無法檢出，符合衛福部食藥署規定之需加熱調理使得供食類產品的衛生標準。禽血蒐集過程因羽毛、設備、人員、環境、器具等汙染，雖有造成微生物相互汙染的問題，而禽血加工過程藉由過濾、蒸煮、水煮等步驟，可將禽血加工品中微生物數目降低至符合一般食品的衛生標準。

關鍵詞：禽血製品、食品安全、沙門氏菌