

## 摘要

魚隻收穫過程及處理方式對水產品質影響鉅甚。本研究探討五種不同收穫方式對馬拉巴石斑的生理緊迫及鮮度指標之影響。實驗分為五組，A組-25ppm 丁香油麻醉冰暈致死，B組-飽和二氧化碳、麻醉冰暈致死，C組-剪鰓弓放血致死，D組-腦部猝死，E組-冰暈致死。丁香油組麻醉較緩達到全僵直(12 小時)，其他組則 9 小時達全僵直。肌肉 PH 之變化丁香油組在 0 時 PH 值最高(PH7.3)。生理緊迫指標顯示丁香油組 cortisol 含量最低(33.26 ng.ml)，glucost、lactate 則無明顯差異。結果顯示魚隻收穫過程施以丁香油麻昏較其他方法有效改善產品品質。

關鍵字：收穫方式、丁香油、馬拉巴石斑