

# 白棘三列海膽(*Tripneustes gratilla*)低溫無水保活運輸技術研究

江佳哲 吳志准 古鎮鈞

魚類營養及健康管理實驗室

本實驗探討低溫無水方式運輸白棘三列海膽(大小 6 公分以上)之可行性並訂定標準作業流程。實驗分別為:(一)設計出可維持白棘三列海膽低溫耐受範圍之保溫箱，(二)找出適合無水運輸且可避免碰撞之包材包覆海膽以達最高之活存率。結果顯示自製保麗龍保溫箱內鋪設隔熱墊及置 8 根以報紙包覆之冰棍可在 48 小時內維持 17~25°C。禁食三天後的海膽以濕潤海棉包覆後直接放入漢堡盒中並置放在保溫箱內 24 (n=2, 3 重複)及 48 小時 (n=12, 3 重複)的存活率及良率分別為 100%，87.5% 及 97.2%，良率為 91.7%。批量 (n=12, 10 重複)試驗則發現 48 小時後的存活率及良率分別為 95.0±5.8% (83.3% - 100%) 及良率為 78.9±15.4% (50% - 100%)。顯示本實驗建立之海膽低溫無水保活運輸標準作業流程具有參考價值。

關鍵字:白棘三列海膽；低溫無水運輸；標準作業流程  
學 號:1104407014、1102407058