

# 水產廢棄物回收再利用-脫臭加工之研究

李旭弘、王三郎

E-mail: 8402625@mail.dyu.edu.tw

## 摘要

水產廢棄物回收再利用脫臭加工之研究，分別採用物理性，化學性，生物性等脫臭的方法，以活性碳及米糠為較佳的吸附物質，在連續性脫臭反應器中(continuous reactor)，開發酸添著活性碳管柱過濾系統，以粒狀活性碳添著0.1%檸檬酸為最佳的物理及化學性脫臭方法，最佳pH=5，對於水產物臭味，例如三甲基胺、氨、揮發性鹽基態氮等均有70%以上的脫臭效果，蛋白質回收率67.6%。針對魚精及蝦精脫臭處理前後的產品，作氣相層析分析，證明去除了大部份三甲基胺的臭味。在批次反應器(Batch reactor)脫臭方法之中，以米糠添加紅麴菌(Monascus spp.)控制pH值在5.5溫度在37℃，對於水產廢棄物三甲基胺(TMA)的脫臭效果68%~70%及蛋白質回收方面有88%的效果。應用上述連續式或批次脫臭反應，所處理過的水產廢棄物如魚精，蝦精等，運用在微生物培養基使用上與高單價的牛肉萃取物，均有相等的效果且脫臭後的魚精、蝦精等具有良好的保存性，不易腐敗，無刺激性臭味可提高產品之附加價值。

關鍵詞：水產廢棄物；脫臭；生物反應器

## 目錄

0

參考文獻

0