

值的部分，即是富含油脂的腹部，因此當黑鮪魚體腹部油脂分布減少時，盤商經常在將漁獲切割分塊時進行，考慮將魚腹處理為「純肚」或是「大肚」，純肚指的是將魚腹不含油脂或油脂較少的紅肉部分切除，僅存油脂含量高的魚腹；大肚即是含有紅肉部分。做純肚處理時，會使得魚腹在總數上的比例降低；大肉的部分，由於「皮油」與「赤身」同為背部大肉，惟皮油為靠近魚皮部分含有油脂的魚肉，因此在價格上會比赤身來的高，在進行處理動作時，皮油含有赤身的比例，同樣的影響了販售價格，一般來說，從背部大肉取為皮油及赤身兩部分，靠近魚皮部分的即為皮油，剩餘的即為赤身，比例約皮油四赤身六，也就是將背部大肉一分為二。但是有些盤商會將皮油所含的赤身比例調高，使得皮油的比例看似增加，但實際上增加的是赤身，藉此降低價格吸引顧客，甚至至以市場平均價格販售，但其實純皮油比例比其他攤商相對低很多。由於合肉的計算及處理方式非常多樣，影響合肉計算的因素也很多，所以在合肉的比例調配上顯得非常自由，不一而足。

在東港的黑鮪魚汛期，藉由每家所販售的魚獲，可以看出市場裡的分級。在鮪魚拍賣場上，看似雜亂無章的拍賣，其實有著某些順序性。在黑鮪魚汛期中，由於黑鮪魚價格高昂，因此在交易過程中，各盤商無不謹慎選購。在黑鮪魚的拍賣場地，當黑鮪魚被推進拍賣場，甚至還沒進拍賣場，交易就已經開始，甚至是結束。在黑鮪魚的交易過程中，通常等級較好相對價位高的鮪魚，會先被經濟能力較雄厚的盤商挑走，幾乎是直接與代賣人講定價錢，鮮少藉由公開競標的方式購得；其次是一般或中上等的鮪魚，由數量最龐大的中間等級的盤商進行挑選競標，與代賣人講價或等待競標的情況約略各佔一半；最末是較差的魚獲，收購這種漁獲的盤商數量約略三至六家，經常採取合作的方式進行整批的購買，購買的時間經常是在拍賣的中後段，購買的魚獲量相較中間盤商為多。

這種分級的情況也反映在他們販售的客源上。大量收購品質較差漁獲的商家，其經營方式其實與收購高品質、高價位的盤商很類似。他們以合作的方式收取大量魚獲，分配完後通常都是交與需求大的客戶，而這些客戶有許多是進行漁獲加工再製的廠商，如魚鬆、魚粉等。騰餘的部分則在魚市場攤位零售，而經營方式通常以壓低價格、廣招客戶的方式進行。中間盤商則介於兩者間，中間盤商的進魚量通常以一至二尾為主，數量不多，買進魚獲的處理過程中，會先切下自己需要的部分，以及客戶預約的部分。自己留下的部分會在市場中零售，一旦在市場中的銷售量不佳時，每個盤商幾乎都會通知過去曾經合作過包括餐廳、魚販或是其他一般客戶，詢問或遊說是否需要漁獲，將這些賣不出去日漸流失新鮮度的漁獲售出。在這種客戶群不同的情況下，市場中的分級也逐漸成形，並且發展出不同的商業模式。