

肉牛優良品種七種

王貴哲

近年來政府提倡發展肉牛事業，引起農友們的興趣。茲將目前本省使用的優良肉用種牛和進口肉牛冷凍精液品種介紹如下：

聖達

聖達 (Santa Gertrudis) 是在美國德克薩斯州育成的，全身披着紅毛，含有 $\frac{1}{2}$ 布那瑪 (Brahman) 血液，和 $\frac{1}{4}$ 短角牛 (Shorthorn) 血液，是第一用雜交方法育成，能適應熱帶氣候的純種肉牛。耐熱，耐外寄生蟲，易於肥育，早熟。

聖達牛八月齡時平均體重可超過五百磅，成熟公、母牛的體重比其他同齡歐洲品種平均高出約二百磅。屠體的優良品級牛肉百分比和淨肉率很高。聖達牛是目前本省唯一由國外進口的純種肉牛，經數年的飼養觀察和雜交配種，認為頗能適應本省的氣候，並且和本地黃牛雜交所得的後代比本地黃牛早熟，體型高大，生長迅速，肉質也大為改良。一般雖比聖達純種稍差，但更能適應山坡地的粗放飼養方式。本省未來肉牛事業的發展和肉牛育種工作的進行，以聖達肉牛做基礎的希望較大。

安格斯

安格斯 (Angus) 牛原自英格蘭東北部，全身披着黑毛，體格不及白面牛和短角牛，但飼料利用率和生長速率都很高。育成的公牛體重可達二、〇〇〇磅，母牛一、六〇〇磅。適於舍飼，也適於放牧。母牛的母性良好，泌乳量多，在歐洲肉牛品種中名列第二，仔牛體格較小，所以難產的機會不多。

白面牛

白面牛 (Hereford) 原自英格蘭，身體為紅色。面部和體軀下側為白色，是顯明的標識，且因遺傳性很高，即使和其他品種雜交數代後，仍能顯出。體型近長方形，適應力強，性質溫馴，體質強

無不及。在美國各肉牛品種中所占數量最多。本品種體格較大，育成公牛體重可達二、二〇〇磅，母牛可達一、八〇〇磅。缺點為產乳能力較差，和易於感染急性接觸性傳染結膜炎與 Cancer eye 兩種特殊的眼病。但產乳能力可經由長期選拔淘汰而獲改善。

健，繁殖能力、換肉能力和在舍飼時所表現的成績，都比其他肉牛品種有過之而



布那瑪肉牛種公牛

王正宏

夏洛莉

夏洛莉 (Charollais) 原自法國，是現有各肉牛品種中體格最大的一種。全身純白，鼻鏡和其他無毛部位均為淡色，頭部短小，前頸和鼻鏡寬廣，頸骨強大，角長，白色。肌肉壯實，骨格較大。母牛母性良好，仔牛發育很快，但母牛發生難產情形較多。

公牛體重可達二、五一〇磅，母牛可達一、六二〇磅，仔牛初生體重公的是九九·四加減一五·六磅，母的是九二·六加減一三·八磅。八月齡以前平均每日增重二·八(公)至二(母)磅。屠宰率可達六五%，屠體淨肉量可達八〇至八四%。

布那瑪

布那瑪原自印度，肩峯突出，尾巴細長，耳孕大而下垂，體色由乳白、褐乃至黑色。蹄為黑色。

抗壁蝨和壁蝨熱的能力很強，能耐高溫、多濕和強烈的日晒，適合於熱帶和亞熱帶地區生長，對低溫較為敏感。

本品種比歐洲種晚熟，母牛要到兩歲以後始可配種繁殖，公牛需三歲以後始可大量配種，但繁殖年限較長。

母牛母性良好，產乳甚豐，很少有難產發生。主要缺點為缺乏肉牛的體型和性質暴躁，但若能於友善和寧靜的環境下飼養，就表現得溫和。

屠體分級一般比歐洲品種低，主要由於骨格粗大，肉質較差，和體型不夠理想所致。然而與歐洲品種雜交，可使歐洲品種的屠宰率提高一至三%。總之，布那瑪並不是完美的肉牛品種，然而在美國，利用布那瑪的優點育成的新肉牛品種很多。在本省肉牛育種的長遠計畫中，布那瑪是值得採納的品種之一。

短角牛

短角牛原自英國東北部，體色有紅色、棕底灰斑、白色以及紅白斑，但最常見的是紅色。

本品種是歐洲品系中最大的，公牛可達二、二〇〇磅，母牛可達一、九〇〇磅。體型呈長方形，生長迅速，在飼料利用和舍飼上的表現很好。母牛泌乳量多。

本品種又可分為兩個品係：肉用種和乳肉兼用

種。再者，短角牛部分有角而部分無角，美國引進後多利用無角的加以選拔固定，育成無角的短角牛品種。

本品種的肉質稍差，部分比較老舊的品係稍為晚熟，但新近育成的品係已無此種缺陷。要特別注意的是，本品種是以最大量粗料育成的，所以應以優良的牧野飼養，才能使它發揮特有的遺傳能力。

比福馬士達

比福馬士達 (Beef Masters) 是在美國德克薩斯州利用布那瑪、短角牛和白色牛三品種雜交育成的。

本品種生長迅速，體格碩大，母性優良。成熟母牛所生的仔牛，在不到八月齡時的離乳體重可達六三〇磅。兩歲女牛所生第一胎仔牛的離乳體重也可達到五五五磅。

體色變化較大；由棕灰、棕色、棕紅乃至紅色，並有白色的斑塊。同時有晚熟、後軀發育較差、着肉不够厚實等缺點。

以上七個品種，除聖達牛已引進本省並經相當期間的飼養和觀察之外，其他布那瑪、安格斯、夏洛莉、白面牛和短角牛，也已進口冷凍精液，在恒春畜產試驗分所對本地黃牛進行人工授精，所得各種雜交後代並已開始初步的飼養觀察。另外比福馬士達品種不久亦將經由農復會協助先行引進二十頭，在恒春畜產試驗分所進行繁殖和飼養觀察。

世界各地肉牛品種繁多，本文只對部分有名，而且已經或即將在本省試驗的加以介紹。其他尚有多種肉牛兼用品種和利用乳用公牛肥育生產牛肉的方法，本文不另說明。



林誠華

改良品種貸放資金 積極發展肉牛事業

本省自實施四年五期經建計畫以來，國民所得和生活水準不斷提高，牛肉消費量急遽增加，已經到了省內生產漸感供應困難的地步。

根據

據台灣省農業年報統計，民國五十三年全省宰牛頭數為四六、九五頭，屠體重八、五三二公噸；民國五十四年屠宰量減至二八

、四八五頭，五、〇五三公噸，一年間供應量減少約四〇・七七％。這事立即刺激了價格上漲。台北市牛肉零售價格，自五十三年每公斤三五元，漲到五十四年的四八・五〇元，漲幅達四〇％。

牛肉價格的大幅上漲，和肉原的逐漸缺乏，漸漸受到了政府的重視。

民國五十五年台灣省政府農林廳山地農牧局在農復會的配合協助下，成立了「山坡地肉役牛發展計畫」，目的

“好消息”“保持新鮮度提高商品價值”

水果用

保 鮮 臘 料

ボンドワックス “保鮮”



增加柑、柳橙、桶柑、檸檬等柑橘類之表面光澤及延長貯藏期間

請使用：

フルーツボンドワックス “保鮮”

製造元：日本株式会社小西儀助商店

台灣總代理：洽記貿易股份有限公司

總公司：台北市民生東路155巷61號

TEL. 580369

分公司：嘉義市林森路343號

TEL. 5139

連絡處：南投縣埔里鎮中山路451號

TEL. 319

