

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、九五五頭，屠體重八、五三一公噸；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％。

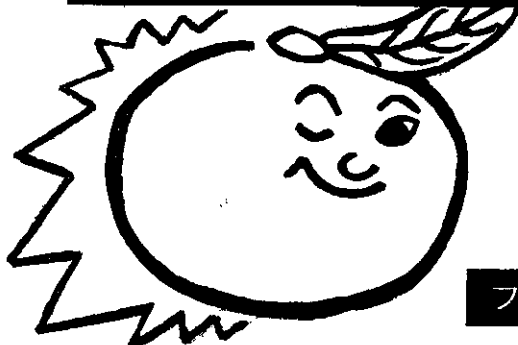
牛肉價格的大幅上漲，和肉原的逐漸缺乏，漸漸受到了政府的重視。民國五十五年台灣省政府農林廳山地農牧局在農復會的配合協助下，成立了「山坡地肉役牛發展計畫」，目的

“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

