



畜試所宜蘭分所 陳銘正

鴨肥肝

生產技術已成熟

關鍵詞：①鴨肥肝②土番鴨③填鴨方式



最適合填鴨的土番鴨

在學校裏我們不希望老師用「填鴨式教育」教導學生，而在畜牧界却有填鴨式的方法生產肥肝。多數農友可能對鴨肥肝尚不熟悉，只能零星的由報章雜誌得之一二，宜蘭分所自民國73年起即努力於開發鴨肥肝生產技術，至今已經成熟。

填鴨 3 周可收成

肥肝是法國餐廳的名菜，一直為老饕所喜好，是由鵝、鴨生產的肥肝加上當地生產有特殊香味的菇類

，經由名廚師烹調而成的世界珍貴佳餚。傳統上生產肥肝所用的家禽為鵝，然由於鵝產蛋數少，繁殖效率低，成本高，因此逐漸由也能生產肥肝的鴨取代，這可由1984年法國鴨肥肝生產量佔總生產量的78%而看出。

要生產鴨肥肝就要用填鴨方式強迫進食，於3周後即可收成。正常鴨隻的肝重約為60~70公克，而由填鴨方式生產的肥肝平均約為400~450公克，約為未填灌前的6~7倍重。





以填灌器填鴨，操作人員要相當細心。

土番鴨效果最好

填鴨方式並非對任何一種鴨隻均有肥肝效果，萊鴨、改鴨、北京鴨均無法用以填灌。番鴨有肥肝效果，然因其母鴨產蛋數少，且僅公番鴨才可用於填灌，故生產肥肝亦不經濟，然而若以公番鴨和母北京鴨或改鴨交配所生產的「土番鴨」來做，不但有肥肝效果，而且可以大量生產。本省1年生產3,000多萬隻肉鴨即為此種鴨隻。

土番鴨飼養至10周齡體重約為2.8公斤，此時為上市期亦為最佳的填灌周齡，此時可選取健康的鴨隻上籠，鴨籠格式為22公分×30公分×45公分，鴨在籠內因無活動空間，可減少能量消耗，堆積脂肪使肝臟肥大。

所用填灌器為香腸充填機改裝的電動減速填灌器。填灌飼料為粉碎玉米加5%動物油、0.5%食塩及1%維生素礦物質預混物混合而成，於填灌前再以2:1的比例加水拌均勻。如此可使飼料經由機器、導管順利的填入鴨食道內，填灌期間需充分供應飲水。

填灌場所應涼爽、安靜，減少鴨隻驚動，避免消耗熱能，才能有較好的肥肝效果。本省夏季平均溫度在30°C以上，由於熱緊迫，死亡率會增加，因此不適於填鴨。

填灌量要細心控制

填灌方法牽涉肥肝是否成功，因此管理者相當重要，管理員須細心，並且要有愛心，儘量減少鴨隻填灌的不適。填灌前先將飼料加水混合後倒入填灌機漏斗，將導管小心的插入鴨食道內，然後開動電門使飼料緩緩進入嗦囊內，以左手輕輕按摩嗦囊，感覺飼料已近咽部再關掉電門，緩緩抽出導管即完成該隻鴨的填灌。一天填灌2次，間隔12小時。

每次填灌量的控制是填鴨最高技術，若填灌料太少肥肝效果差，過多則易造成鴨隻死亡，不得不小心。開始的前幾天填灌料慢慢增加，以擴張嗦囊，至第8天達最高量，而後維持數天。此時填灌人員可由每次填灌前鴨隻嗦囊積料情形判斷飼料的增減，若完全消化，量可稍增加，若尚有飼料堆積則需減少填灌量。至第11天以後要注意鴨隻的健康，此時為鴨隻開始死亡邁入高峯之時，要減少死亡率此時為最重要階段。降低死亡率才能降低肥肝的生產成本，我們希望每次鴨隻的死亡率能降至10%以下。

經21天填灌後鴨隻約增重1.5公斤，皮脂變厚，腹脂堆積，肝臟肥大顏色淡黃，柔軟質嫩，以重量達350公克且表面無瘀血痕者為一級品。屠宰時視屠體利用而有不同方法，要細心切取勿損傷了肥肝，取下肝臟後立即冷藏或冷凍保存利用。

市場開拓仍需努力

77年度宜蘭分所共填灌5批次的鴨隻，結果如下：填灌期增重為1,600公克，平均肥肝重446公克，生產1公斤的肥肝需填灌27.2公斤的填灌料，肥肝一級品（350公克以上）佔78%，若肥肝300公克以上，一級的更高達90%。由此可見宜蘭分所開發的填鴨技術已趨成熟，對生產高品質的肥肝已無技術上的問題，但是對於開拓產品市場、屠體烹調利用等，仍需努力，使精緻的肥肝食品早日上市。

欲成功的生產肥肝，除了肝要大，無瘀痕，更要減少鴨隻死亡，這些將是有待我們繼續努力的目標。