

畜試所宜蘭分所所長

# 王政騰的人生觀與鴨肉片試驗

本刊特約記者／溫秀嬌

認識王政騰博士的人，都知道他是位為政不多言，但一言即九鼎的研究人員，他公正不阿，謙沖為懷的為人與處事，不但使許多人樂於和他相處，長官對他亦非常賞識並樂於提拔。

王博士從小生長在屏東縣崁頂鄉下，因此自稱是鄉下孩子，他由屏東農專畢業後，考入文化大學畜牧系，67年畢業後，曾在台糖畜殖場做事，民國69年考入國立台灣大學畜牧研究所，民國71年轉入畜產試驗所上班

，其間並繼續攻讀博士學位，於民國77年取得博士學位。

王博士擁有溫暖家庭生活，太太是學校老師，三個孩子中最大的已唸國小四年級，由於他是民國80年9月奉派擔任畜產試驗所宜蘭分所所長，所以現時家人還在台南縣，只有他一人到宜蘭赴任。

## 研究者要有鍥而不捨之精神

王博士說，要成爲一個突出的研究人員並不容易，他不以爲自己已是突出的研究人員，但是希望日後的專業研究成果能有突出的表現。至於他會走上“研究”這條路線，是在唸完研究所得碩士學位後才決定的，因爲他的老師林慶文教授很反對一個人念研究所祇是爲了提高學歷而已，在老師的鼓勵和自我衡量下，在他繼續唸博士學位時，才下定決心要做個盡職的研究人員。

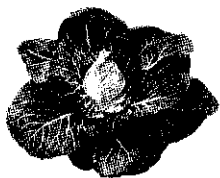
他覺得從事研究工作者有三種境界，第一流的是做發明家，即能有新理論，或對現有現象有新的發現，這是屬先知和先覺，至於第二流者是發展出新的技術來提供世人應用，則可福利民生；第三流者是雖沒有新發明和新技術，但仍有研究報告發表。他對自己的期許是至少做到第二流的境界。談到這裡，王博士以一種懷念的語氣表示，經過多年的閱歷，他已能深刻體認到當年還任畜試所所長的池雙慶博士經常勉勵所裡研究同仁應以：有深度、有結果、有應用價值的研究 →

最近市場新流行

高山高麗菜

交配 仙桃型高麗菜

萎黃病抵抗性強，尖頭型質脆味美，極早生種球重1.5公斤



全省有名  
種苗店均售

高冷地種植極晚抽苔之寶綠結球白菜、交配秋寶、包心芥菜、梨山菠菜等各種蔬菜種子齊備歡迎洽詢。

總代理

台灣農產企業公司

台北市迪化街一段86號

電話：5564253·5562365

→ 為職志作座右銘，實在極為發人深省！

要做到第一和第二流境界，依王博士個人經驗，有兩點要把握，一是要有深厚的學理基礎，另一是要有鍥而不捨的精神，然後盡量掃除旁騖、淡薄名利、孜孜不倦的努力！他說他有這樣的感想是因為他的求學過程頗為曲折，以致於深深覺得，若要深入研究，物理、化學的根基一定要雄厚，否則易陷入霧裡看花。因為在到達某一程度後，就陷於無法追根究底的困境。

### 豁達的胸襟帶來豐實的人生

王博士還認為，學問是很重要的。他在台糖畜殖場上班時，台糖給他的工作就是養豬並繁殖小豬，當時就有人笑他「既然要養豬，何必唸大學？」，但他個人想法深不以為然，因為在台糖服務的那2年，他除了應用專業知識和技術做小豬繁殖外，也著重飼

養管理，因為飼養成本降低，收益就自然增加，這種社會貢獻是滿直接的，以致他內心常有紮實的成就感。

目前他奉派擔任宜蘭分所的分所長，雖然承擔了行政工作會影響到自己的實驗，但他覺得畜產試驗所所長戴謙博士說的話很有道理，戴所長說：「研究人員兼做行政工作，雖然對個人試驗是一種犧牲，但為團體服務，若帶人做事都很成功，團體的成績變好的話，成果却是“面”的增加。」

目前從豬肺臟萃取和純化肝素的試驗已告一段落，王博士現時除努力將鴨肉、蛋有關的基礎資料建立起來，並希望2年內能有小規模加工設備完成，目前他手邊正從事的試驗是鴨肉片試製。

依王博士的看法，試驗項目隨著時代和社會變遷應是有階段性的，以前宜蘭分所在遺傳育種繁殖技術和營養飼料管理方面的試

# 農來<sup>®</sup>

## FARMLYTE<sup>®</sup>

### 12-55-6

### 高度濃縮型水溶性肥料

北進複字12401號

美國 Richtomi 公司最新研發上市的無機複合肥料

# 哈仙達<sup>®</sup>

## 中性液體複合肥料 HACIENDA<sup>®</sup>

### 10-15-10

誠徵



王政騰說，台灣的養鴨產業是很特殊的！（曾文田／攝）



宜蘭分所所長王政騰博士謙沖為懷的為人與處事態度，令人樂於與他相處！

驗，績效卓著，但在屠宰加工方面就較忽略，甚至可說還未涉及，而現階段社會對畜產加工品要求愈來愈高，所以已著手在這方面加強。

### 畜產品加工技術愈來愈受重視

比較世界各國的畜牧業，養鴨在台灣，是很特殊的畜產業。先就鴨蛋來說，西方人是不吃鴨蛋，但中國人不單吃，而且有不同吃法，如道地中國早餐裡總少不了一個鹹鴨蛋，雖然這種吃法並非十分普遍，但在中國飲食文化裡，不但佔一席之地，而且還會持續下去。

至於鴨肉，東西方對品質的要求有極大差異，在中國社會裡，對鴨肉的品質是重視咬感、風味和調理方法等，在這種原料特性和利用方式不同情形下，中國人要吃認為好吃的鴨肉，就非得自己研究不可。

目前他做的鴨肉片試驗，就是針對中國人喜歡的薑母鴨而來，王博士說，薑母鴨是以正番鴨做材料的，正番鴨會受歡迎不是沒有道理，除脂肪少、皮薄、胸肉厚外，咬感也不錯，這幾年在台灣畜產養殖業畜養正番鴨成長很快，但却脫離不了季節性，以致發



王政騰博士由豬肺臟萃取肝素，已取得中央標準局的專利權。

生產銷不平衡現象，為了應對冬季量多價跌問題，他有心發展鴨肉製成有別於傳統牛肉乾、豬肉乾的乾肉片，供做休閒食品以達調節供需的市場問題。

有了這種休閒食品之後，王博士說想吃補的人就不一定要去餐飲店吃了，目前他研究出來的產品有三種口味、分別是甜、鹹和補味；甜的可給小朋友吃，鹹的配啤酒喝，補味的則給喜進補的人吃。

從以上報導，您是否覺得王政騰博士是位腳踏實地，穩紮穩打，且有前瞻性眼光的畜產專家呢!?

