

有牛肉中接受最差的。黃牛肉與布拉曼牛肉接受性最佳，冷凍牛肉嫩度雖最好，但多汁性及整體接受性的表現則不如新鮮肉牛肉。黃牛與布拉曼牛肉之品評結果類似，惟後者的嫩度明顯較前者差。對於品評的描述，雖然荷蘭牛肉的腥味稍為明顯，但與其他各組在統計上並無明顯差異（ $P > 0.05$ ）。

以物性分析儀分析的結果顯示（如表 2）；布拉曼牛肉最老（較韌），冷凍牛肉最嫩；荷蘭牛肉組織較密，黃牛肉較易咬爛；黃牛肉與布拉曼牛肉在彈性上的表

現明顯優於冷凍牛肉與乳牛肉（ $P < 0.05$ ）。

依國人消費習性而言，一方面喜好本土種，一方面喜好溫體肉，本試驗亦顯示黃牛肉之評價良好，若加以適當之設計規劃，黃牛肉在省產牛肉中應有可為。故建立黃牛及黃牛肉在省產牛肉生產方式下之特色，應為未來探討之重點。並且希望能以本土牛之特性作為本省肉牛事業之新契機，藉省產牛肉的特有品牌建立固定的消費市場，俾使牛肉生產事業市場在進口牛肉的競爭壓力下，仍有其發展空間。

表 2. 不同牛肉之大里肌物性分析結果

分析項目 \ 品種	黃牛	布拉曼牛	荷蘭牛	美國冷凍牛肉
咀嚼度 (g)	342.72 ^b	414.67 ^a	189.25 ^c	108.28 ^d
結著力 (g)	0.6291 ^c	0.6366 ^c	0.7097 ^a	0.6703 ^b
凝膠強度 (g)	502.0 ^{ab}	566.1 ^a	253.9 ^{ab}	138.0 ^b
硬度 (g)	486.44 ^b	785.41 ^a	347.23 ^{ab}	203.85 ^c
彈性 (g)	0.7007 ^b	0.7154 ^b	0.7785 ^a	0.7703 ^a

註：不同字母表示在統計上之顯著性差異（ $p < 0.05$ ）。

上標字母表示咀嚼度、結著力、凝膠強度、硬度的單位，標定值愈大，表示肉的程度愈高；結著力、凝膠強度、硬度的單位，標定值愈大，表示肉的程度愈高；結著力、凝膠強度、硬度的單位，標定值愈大，表示肉的程度愈高。

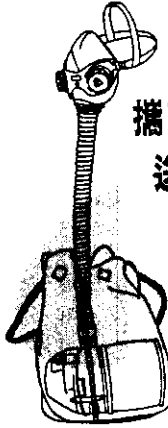
**主動循環式
冷藏用空氣清淨機**



花卉、蔬果儲存
保鮮，低度氣體
吸附，效果顯著
，防酸臭、制腐
熱。

EC-20
NT@3200

**攜帶式農用電動
送風防毒面罩**



ER-300
NT@3850

**直結式農用電動
送風防毒口罩**



ER-76
NT@3600

固本實業社 出品

台南市東門路三段 338 巷 56 弄 58 號 TEL:(06)268-0966
 郵撥:03293954 陳黃那拔 帳戶 FAX:(06)290-3593