

● 蛋品加工 羅東鎮農會／黃旺權

養生皮蛋

拌飯或加在煮好的鹹粥內，都很好吃。

養生皮蛋在常溫下可以保存4個月不會變質，不必存放冰箱。又經衛生署藥物食品檢驗局多次檢驗，證明含鉛量皆低於國家標準(2PPM)，可安心食用。

皮蛋為我國沿傳已久之蛋類加工品，起源於江、浙一帶，現今則遍及各地廣受國人所喜愛。由於傳統的加工方法需時甚久，早已不符大量生產之經濟要求，因此一般業者為了促進皮蛋之熟成及品質之安定，都採用添加氧化鉛的方法以節省加工時間。唯該種皮蛋含鉛量過高，長年食用後對人體健康危害甚鉅，必須予以改良以維護國民健康。

民國66年羅東鎮農會在農發會(現今農委會前身)的協助下，經3年不斷地研究、試驗、改良，終於在68年研製成功不加氧化鉛的製造方法並正式推出上市，命名為“養生皮蛋”。本產品經食品工業發展研究所和衛生署藥物食品檢驗局多次檢驗，證明其含鉛量皆低於國家標準(2PPM)，消費者大可安心食用。除此之外，由於原料產地為純淨的自然環境再加上於製造過程中，添加了許多人體極為需要之礦物質，使養生皮蛋的營養價值大大地提昇，經常食用對人體

健康有莫大的助益。

羅東鎮農會為確保品質及蛋源穩定，採一貫作業。有計劃的輔導縣內農民飼養蛋鴨，以保證價格收購加工使農民直接受益，而農會也能確保原料的品質及數量，以充分供應市場需求。民國70年在屏東、中壢等地輔導鴨農分設授權站，

養生皮蛋在製造過程中不加氧化鉛，多吃無妨。

更自民國71年起外銷至美國、日本等地。73年起參加台灣地區優良食品評鑑會連續3年榮獲“金牌獎”，品質益加受到肯定與讚賞。

“養生皮蛋”在常溫下可以保存4個月不會變質。冰箱會使得食物內部水份加速蒸發，因此“養生皮蛋”最好不要長期貯存於冰箱內，以免因內部水份蒸發而使質地變硬，風味變差。

食用時，不必再加熱烹煮，拌飯或加在煮好的鹹粥內做成皮蛋粥都很好吃。而涼拌以豆腐或佐以肉鬆、花生、蔥花、香菜、香油等也是十分清爽的小菜，喝啤酒時以之作為下酒更是絕妙聖品。

