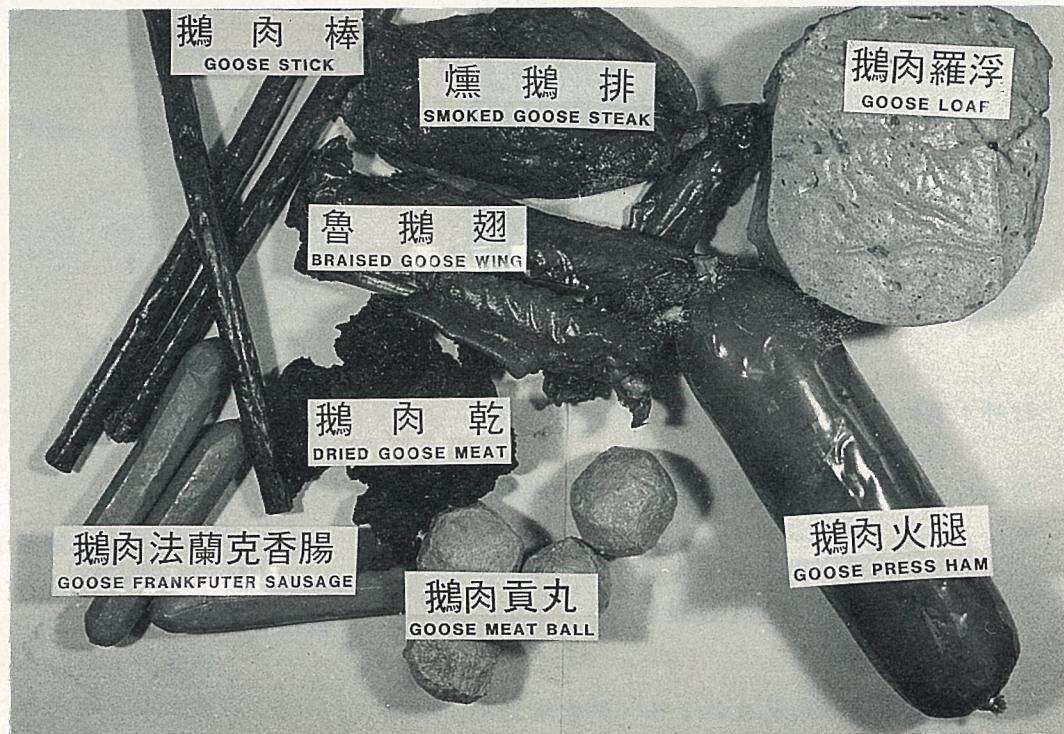


# 多樣化的 鵝肉加工品



我國傳統水禽之一，長久以來嘗過鵝肉美味者不乏其人，但由於先天繁殖性能不良，在我國畜產科學研究中起步最遲，商業生產鵝群建立迄今尚處萌芽階段。

不過鵝隻耐粗食、抗病力強、肉質及風味甚具特色，輔以冷凍貯藏技術已有效被應用於鵝肉產銷調節，在經濟繁榮、國人飲食趨向多元、多變化的客觀環境下，肉鵝生產無疑有其發展空間。

## 鵝肉咬感佳

## 風味淡無腥味

由屠體外觀知，肉鵝脂肪堆積集中於皮下及腹部，肌肉內脂肪含量甚少，此一性狀為雞鴨等禽肉的通性。經分析其一般化學組成顯示（下表），較之豬

、牛肉，鵝與雞肉同具高水分、高蛋白質及低脂肪特性，且脂肪酸飽和度低，十分符合現代人飲食需求。至於鵝肉的肌紅素含量約  $1.5 \text{ mg/g}$ ，大致與豬後腿肉者相當，但比牛肉的  $4 \sim 10 \text{ mg/g}$  低、雞肉的  $0.6 \text{ mg/g}$  高；此一肌紅素含量適中的特性，無論就生鮮肉陳售性或加工適性，均具正面意義。

各種禽畜肉之一般化學組成

| 種類   | 水 分      | 粗脂肪  | 粗蛋白  | 灰 分 | 肌紅素  |
|------|----------|------|------|-----|------|
|      | % (mg/g) |      |      |     |      |
| 雞肉   | 72.8     | 5.0  | 21.0 | 1.2 | 0.6  |
| 鵝腿肉  | 73.1     | 5.4  | 20.5 | 1.2 | 1.5  |
| 鵝胸肉  | 73.9     | 3.5  | 23.1 | 1.2 | 1.3  |
| 牛背脊肉 | 57.0     | 25.0 | 16.7 | 0.8 | —    |
| 牛後腿肉 | 55.0     | 28.0 | 16.2 | 0.8 | 4—10 |
| 豬背脊肉 | 58.0     | 25.0 | 16.4 | 0.9 | —    |
| 豬後腿肉 | 53.0     | 31.0 | 15.2 | 0.8 | 1—2  |

# 麝香鹿的人工飼養

邱健人

**麝** 香鹿、麝香都非常有名，誰都知道。但看過麝香鹿或麝香的人並不多。

依“本草綱目”記載，麝又稱為“名射父、香獐”。是哺乳動物的一種，屬偶蹄類鹿科野生珍貴動物。現在在大陸發現的麝香鹿有林麝、馬麝、原麝三種。其中原麝數量很少，較常見為馬麝。

麝香鹿主要分佈在西藏、四川、甘肅、陝西、湖北、貴州等省的極少部地區。雄性麝香鹿能產生一種香氣，即有名的貴重生藥材——麝香，在中藥是治療中風、腦溢血、心臟或腹部的激痛、瘧疾、腫痛引起的發熱、畏寒、毒瘡的藥。同時也是避妊、墮胎的特效藥。

麝香主要含有水分 22.56%、灰分 3.62%、含氮化合物 9.15%、膽固醇 2.19%、粗纖維 0.59%、脂肪酸 5.15% 及麝香酮 (Muscone) 1.2% 等。

麝香的主要芳香成分為麝香酮，但又含少量的降麝香酮 (Normusccone)。

麝香也是一種重要的香料，由麝香製成香料，長期也能放出香味，故古代上等墨都加有少量的麝香，而作成“麝墨”，供畫字畫用，則字畫不但有香味，而且可防除蟲害。

一般肉鵝飼養期約 14 周，可能因成熟度夠，加以能利用高纖維草料，致鵝肉具咬感佳、風味清淡、無腥味等優點，為極佳食肉來源。

## 製品多樣化 選擇空間大

鵝肉調理向以白斬沾佐料而食居多，這可能因鵝肉產量不多，價格昂貴，為顯現原料無膚並珍惜其原味，遂以最簡單方式烹調，期保留鵝肉的美味，然

麝香是雄麝香鹿所特有的麝香囊分泌的一種物質。最初分泌出來麝香，是一種乳白的糊狀物，並未成熟。此種白色糊狀物。然後在香囊慢慢成熟，最後變成顆粒狀茶褐色物質。

雄的麝香鹿，在一歲半左右，開始分泌麝香，此時剛好也是發情期。而成年的雄麝香鹿，一年四季都可分泌麝香，而以春夏交配期最旺盛。

挖取囊中的麝香顆粒，稱為“麝香仁”或“散香”。而連腹皮也割下，陰乾後剪短毛的稱“整麝香”或“毛香”。

麝香鹿養殖場一般都選擇在海拔 1100 公尺，高山峰相連，有森林溪谷，並有泉水流經的地方，最為理想。

麝香鹿要人工飼養，首先要從山中捕獲野生的麝香鹿，通常在每年的八、九、十月間捕捉幼麝香鹿來飼養，最為理想。

麝香鹿所食用的食物很廣，桑葉、豌豆葉、高麗菜、山楂子、岩花樹的葉等都是麝香鹿喜歡的青飼料。而玉米、大豆，無毛豆類的葉乾燥後，都可以做為越冬的飼養。

麝香鹿性非常孤僻，又喜歡打架，故飼養時，需加以隔離，以防止死傷事故的發生。 ■

而此在利用上終究太單調，鵝隻生產一旦商業化，另謀製品多元之道實屬必要。

按照鵝屠體各部位肉特性與價值，分別試製各種加工品。胸、腿等完整塊肉製成燻煙鵝排、壓型火腿、貢丸、羅浮等高級產品，腿、碎肉製成法蘭克福香腸、肉棒，頭、頸、翅、腳等下腳則製成滷味。

如此，不但可達全鵝利用強化經濟性，且因製品多樣化令消費大眾有更多選擇空間，至此，以鵝肉製品為主體的大餐並非空言奢望。 ■