

台灣黃牛肉 — QQ 入口・不黃牛

品種純正

「沒吃過豬肉，也看過豬走路。」那麼，即使您沒吃過「正港」的台灣黃牛肉，也應該先認識一下台灣黃牛。正港的台灣黃牛具有耐粗、抗病、繁殖好的優點；外貌上，個頭小，但豐滿結實；耳小平直，四肢纖細；眼眶、角、鼻、舌、蹄呈黑色；稍具肩峰，角及被毛均短；胸前稍有垂皮，腹部則無。目前在畜產試驗所恆春分所保種計畫之下，全台尚維持著約 350 頭的黃牛族群，而這也是國內目前提供養牛業者純種黃牛的唯一來源。

精肉率高

畜產試驗所王政騰所長指出，台灣黃牛的體型雖小，但其屠體精肉率高、脂肪少的特色，卻較國外大型專用肉牛品種也不遑多讓。台灣黃牛肉的肉色鮮紅、保水性好，因此無論鮮食或製成加工產品二者皆宜。台灣黃牛肉含有近 20 種的揮發性香氣成分以及比上述其他種類牛肉含有較高比例的甘胺酸 (glycine) 含量，這也可能是長久以來牛販、業者及老饕們認為黃牛肉風味好、比其他牛肉更香甜的一個主要原因吧。



純正台灣黃牛 (公)



純正台灣黃牛 (母)

油花均勻

在營養機能成分方面，純正的台灣黃牛肉含有很豐富的礦物質，尤其是鐵與鉀的含量要比進口牛肉高出許多。根據研究指出，牛肉的品質不僅靠大理石紋脂肪分布 (marbling，俗稱油花) 程度而定，脂肪酸的組成也是很重要的因素。而且好的牛



雜種肉牛



水牛

肉風味，也必須靠低比例的飽和脂肪酸與多元不飽和脂肪酸、以及較多的單元不飽和脂肪酸組成。



乳牛

膽固醇低

台灣黃牛肉的飽和脂肪酸佔總脂肪酸的比例僅 35% 左右，比進口牛肉的 50% 要低許多；至於單元不飽和脂肪酸的組成，黃牛肉高達 6% 左右；而與心血管健康有關的 ω -3 脂肪酸方面，含量也比進

口牛肉要高出許多；在膽固醇方面，含量也不高，每 100 公克的牛肉僅含 50 - 55 毫克的膽固醇，而放牧肥育飼養的結果更可降至 40 毫克 /

100 克的水準。

所以，純正的台灣黃牛肉基本上可說是具有優良牛肉風味及健康特色的優質牛肉，對喜愛食用牛肉的消費者來說，台灣黃牛肉真的是個不錯的選擇喔！

如意家族・承先啓後

文 | 編輯部彙整 圖 | 畜產試驗所

「如意」是我國在 2003 年利用耳朵細胞完成的第 1 頭複製牛，之後分別誕生於 2003 年 2 月 27 日和 12 月 11 日、2004 年 1 月 16 日和 1 月 22 日誕生的 4 頭複製牛與「如意」，經 DNA 之親子血型鑑定後，為同一細胞來源，因此代號取名為如意 1 號、2 號、3 號及 4 號，其出生體重各為 42、50、41.5、38 斤。複製牛群之耳朵細胞來源，係取自於高雄牧場編號為 921 之高泌乳量母牛，其父系血統來自於美國種公牛，性能優良。

畜產試驗所王所長表示，「如意

家族」在工作人員細心照

顧之下，順利成長，達到性成熟年齡之後均有正常發情徵候，在 2005 年 3 月到 7 月之間配合其發情週期進行人工授精，於授精完成 50 天後進行懷孕診斷，結果 4 頭複製牛均順利懷孕。最早受孕的如意 2 號於 2005 年 12 月 13 日分娩，自然產下

1 頭 46 公斤的仔公牛；如意 4 號則在 2006 年 2 月 4 日自然分娩，產下 1 頭嬌滴滴的小母牛，體重 36 公斤；如意 1 號則在 3 月 3 日產下 1 頭體重 34 公斤的小公牛。3 頭複製牛分娩後開始分泌乳汁，每天每頭可分泌接近 30 公斤的牛乳，據估算其 305 天矯正產乳量約在 1 萬公斤左右，與本尊 921 母牛相當，且乳成分經過分析跟正常之牛乳一樣。另 1 頭如意牛媽媽還在懷孕中，預計在近期生產。

以往，大家對於複製動物是否能夠像傳統方式繁殖的動物一樣地生長

與繁衍後代，仍存有疑慮？如

今，複製牛如意家族的成員順利產下健康的後代，証明了複製個體生理機能的完整性，不但健康成長還能孕育後代，消除了對複製動物健康情況與生育力的疑慮，這樣的結果對於體細胞複製技術往後的發展應用具有重大的意義。



「如意」家族—母牛與仔牛