

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