

國產雞肉頂呱呱

文圖 / 侯惠茹

為宣傳國產生鮮雞肉的優點，中華民國養雞協會於11月30日舉行「國產生鮮雞肉推廣發表會」，邀請農委會家禽科蘇夢蘭科長、財團法人中央畜產會林興誠組長、養雞協會尤弘亮名譽理事長及頂呱呱張秉權發言人為國產生鮮雞肉背書，並呼籲全民力挺國產雞肉，使養雞業者免於遭受進口冷凍雞肉全面進口的重大衝擊。

蘇夢蘭科長說，我國自加入WTO後，逐年增加冷凍雞肉進口數量，2002年關稅配額進口19,163噸，2003年增為32,570噸，今年更增加為45,990噸。明年起，將取消進口雞肉的關稅配額，全面開放進口，面對此一挑戰，希望國人多支持國產雞肉，讓養雞事業永續經營。為養雞業投注畢生心力的尤弘亮理事長也說，國產CAS生鮮雞肉品質非常好，雞隻在成長過程中，環境的溫度、濕度及空氣流通度都經過嚴格控制，在這種條件下生產的雞隻肉質偏中性，營養價值很高。另外，CAS國產雞隻在屠宰前3天必須通過藥物檢測，確定合格才可以屠宰，電宰過程不超過40分鐘，且迅速降溫後即以4°C低溫保鮮，從電宰、分切到運送到各大賣場不超過12小時，讓雞肉的鮮度與營養不流失，外觀飽滿潤澤且彈性佳，每個部位都是優等肉。今年9月起，優質的國產雞肉

更通過嚴格檢驗，外銷日本。相對於國產生鮮雞肉，美國的雞隻經過解體後，除留下雞胸肉提供國內市場，其他「次」等肉（雞翅及雞腿）經過冷凍後就銷售到台灣，國人所吃到的進口雞腿肉至少已經經過3到9個月的冷凍。食用前必須解凍、分切，由於冷凍時間過久，雞肉的風味和營養都已經大量流失，外觀也呈現灰白乳濁色、外皮皺縮，觸感堅硬、缺乏彈性且口感較差。

畜產會林組長說，「頂呱呱」是國內唯一本土連鎖速食業者，創立人史桂丁先生以養雞事業起家，創立速食店30年來，始終堅持使用成本較高但口感較好的國產雞肉，並不斷研發新產品，為國內養雞戶打開銷售通路。頂呱呱張發言人除展示利用國產雞肉製成的新產品「鴻運呱呱雞」，也承諾將繼續使用國產雞肉，並每年持續研發新產品，支持國內養雞業者。

雞胸肉是高品質的白肉，能夠提供人體健康、低脂肪的蛋白質來源，但國人有愛吃雞腿的習慣，加上國產雞腿的生產成本比美國高出60~70%，部份團膳業者為節省成本而購買冷凍雞腿，讓國內養雞業者面臨嚴格挑戰。希望消費者在購買雞肉時，多選擇國產雞肉，並認明CAS標誌，把美味與營養帶回家。

