

# 優質豬肉之生產及利用

畜產試驗所加工組 / 陳文賢 · 吳祥雲 · 紀學斌 · 涂榮珍

## 畜試所優質豬隻育種近況

從事豬隻試驗研究為本所重要工作項目，主要在於發展繁殖效率高、屠體性能佳及肉質表現好的優良豬種，提升本省養豬產業水準。本所自1988年起更利用桃園豬與杜洛克豬雜交，選育合成豬品系，繁殖出具高生產效率、瘦肉生產能力良好，具特殊風味、肉質之台灣黑豬（含75%杜洛克與25%桃園豬血統），此黑豬於2002年正式通過命名登記為「畜試黑豬1號」，目前正加緊繁殖，提高產量供應民間業者生產黑豬肉之所需。

## 何謂優質豬肉？

從豬肉生產的觀點而言，農委會

於2000年進行優良養豬場認證制度之推展，此制度針對豬隻生產事業終端產品（豬肉）進行抗生素、磺胺劑及受體素殘留之檢測，期生產安全、衛生及無藥物殘留之豬肉。該制度對於優良豬之定義如下：符合國產優良豬肉品牌認證制度—即優良豬飼養管理規範下所生產上市之健康、無藥物及化學物殘留之豬隻，稱為優良豬。若從豬肉食用之觀點而論，優質豬肉製品應為食品科學所稱之可口性，決定豬肉可口性的重要因素有多汁性、柔軟度、風味及質地等，此等因素與肌肉纖維型態、脂肪酸組成及肌肉內脂肪堆積程度有密切關係，豬隻體內脂肪量控制於消費者可接受之範圍內，

化，並促進資源的永續利用，期望達到遺傳資源所產生之惠益公平性與合理分享，同時也藉由國家級台灣畜產種原中心設立，達到畜產資源資料庫之建構與完善倉儲管理系統運作，進而維護多樣化本質，使之能永續經營並維持生態的完整性。

未來2004年國家級台灣畜產種原中心成立後，將朝向(一)減少活體保存族群數量，增加種原遺傳物質冷凍保

存，包括生殖細胞、體細胞、基因體DNA與特殊遺傳片段等，供畜產品特色化與多元化研發之遺傳素材，(二)建立台灣畜禽種原Bacterial artificial chromosome (BAC) 系統基因庫，進行基因表現、功能性基因體學與蛋白質體學研究發展用，(三)建立畜產種原遺傳多樣性資料庫系統與遺傳物質倉儲管理機制，發展亞太地區畜產生物多樣性資訊交流機制。



- 而提高肌肉內脂肪的堆積量可改進豬肉多汁性及風味等食用性狀。

### 優質豬肉製品開發及利用

豬隻產業經過多年努力，透過品種改良、營養調配與飼養管理整合，使得台灣豬肉能成功擊退歐美等養豬先進國家，成功地攻佔日本市場，受到日本消費者的青睞。外銷日本的全盛時期，豬隻產業竭盡全力提供最優良生鮮豬肉外銷日本，對於國內豬肉製品的研發及市場開拓顯有不足。1987年爆發口蹄疫後，造成生鮮豬肉外銷完全停擺，然國內肉品加工廠對於豬隻的分切技術及肉製品製作已經過相當程度研發，當豬肉完全轉為內銷後，對國內的豬肉加工產業依然貢獻良多。目前國內許多冷凍肉品工廠的豬屠體分切方式，依然遵循外銷豬肉的模式，將豬屠體經由大部分解為肩胛部、背脊部、腹協部及後腿部。再依不同加工目的需求，取用適當的部位肉加以利用。有鑑於國內豬肉加工品絕大部份以香腸、臘肉、肉乾及肉鬆等台式肉製品為主，另有西式加工品如火腿與法蘭克福香腸（熱狗）等供應市場所需。為增加豬肉加工品之選擇性，本組已成功完成工業化紅燒豬肉、低鹽乾醃火腿、科學化金華火腿等高級傳統中式肉製品之製程開發，且其中已部分進行產學合作，轉移相關技術；目前研發重點在於針對全豬分切後，各部位肉的加工品開發利用研究，待整個試驗完全後，相信可讓消費者有更多的優質豬肉加工品

可供選擇。

### 優質黑豬肉之加工利用

一、高級傳統中式肉製品工業化  
二、利用豬各部位肉之肉質特性，已配合開發下列數種精緻料理型態產品：

(一)頸里肌（梅花肉）：調理肉排及叉燒肉等。

(二)前後腿：燻製腿肉。

(三)里肌肉：手造燻里肌。

(四)豬蹄膀：改良式德國豬腳。

三、家常菜

#### (一)蒜泥白切肉

材 料：五花肉1公斤、香菜少許。

調味料：蒜頭末6兩、醬油膏100cc、香菇精1匙、白糖2匙、白醋2匙、水30cc、香油20cc、辣油10cc、花椒粉……少許。

作法：1. 五花肉平放平整，冷凍切薄片，（含皮）越薄越好，後以溫熱水泡製。（水開下材料，入材料關火）。

2. 調味料：蒜頭末以刀剝成細末後加入醬油膏先調勻入味去除蒜辣味，再以水調淡，



加入調味料香菇精、白糖、白醋、水、香油、辣油、花椒粉，調合。

3. 上桌前將作法1加2調合下盤排列整齊，上桌前加入少許香菜即可。

注意事項：

1. 肉平放平整（上方可以重物壓平）。
2. 調味料調合後要冷藏不可有生水。

## (二) 虎皮雪裡紅

材 料：五花肉1斤、雪裡紅 半斤、紅辣椒1支、蒜頭8粒、蒜苗絲1支。

滷 料：蔥2支、蒜頭10粒、薑1塊、辣椒3支、草果6粒、八角半兩、月桂葉10片、甘草半兩、醬油50cc、糖色30cc、味島香菇精2匙、冰糖2兩、胡椒粉1兩、米酒1罐。

調味料：鹽半匙、味島香菇精半匙、滷汁3匙。

作 法：

1. 五花肉川燙去血水，加入滷汁加熱煮1.5小時，後取出炸至金黃、酥脆後再和滷汁回



蒸30分待用。

2. 材料雪裡紅、紅辣椒及蒜頭分別切末加入調味料鹽與味島香菇精炒香調味墊底後加入材料切片，放入。
3. 上桌前淋上滷汁及蒜絲即可。

## (三) 燒腩肉

材 料：帶皮五花肉（腹脅肉）5公斤。

配 料：鹽100克、五香粉100克、鹽100克、白醋300克。

作 法：

1. 五花肉切成大片，於腹面切條狀，不可切到皮層。
2. 醃料：鹽100克與五香粉100克，在室溫下醃約30分鐘。
3. 將醃好的肉煮半熟，皮需帶生，以豬插在皮層插洞，使膠質易釋流出。
4. 以叉子串起風乾，進爐烤以攝氏300度，烤20分鐘。
5. 烤至表面著色，邊緣焦掉時取出。



（以上食譜出自本所專輯第76號「畜試黑豬1號發表會專輯」。）

