

香Q醉蛋新開發



香Q醉蛋產品香Q營養

文 / 侯惠茹 · 圖 / 畜產試驗所

受限於蛋品的特性，加工蛋品種類很少，傳統蛋類加工品仍侷限於皮蛋及鹹蛋，直到最近才在便利商店銷售茶葉蛋、滷蛋。為開發新產品，農委會畜產試驗所與國內食品廠商進行產學合作，成功研發出鹼性的香Q醉蛋，未來將予以量產，拓展蛋品多樣化。

新蛋品的開發計畫，是由農委會畜產試驗所負責，於91年開始與廠商合作，到現在已成功開發以雞蛋為原料的「香Q醉蛋」，不僅具有香Q口感，還有淡淡的酒香，屬於對人體有益的鹼性食物。香Q醉蛋的製作，是先將pH值提高到8.5以上，再以70°C、20

分鐘的條件加熱，游離水50%以下，會形成凝膠，而且隨著pH值增加，游離水大幅減水，表示pH值改變了雞蛋蛋白的某些鍵結，提供加熱的凝固性；由於游離水大量減少，表示提高pH值再經加熱所形成的膠體，會將較多的水分子固定住，由於含有較多的水分子，這樣的膠體會比單純加熱的膠體較富彈性。

目前香Q醉蛋的工業化製程已經確立，未來將可量產製造。此項新產品可保留水煮蛋的營養，卻增加了口味的變化與香Q口感，預料將會在即食蛋品市場掀起一股熱潮。



選育優質乳牛年產9800公斤

文 / 侯惠茹 · 圖 / 畜產試驗所

畜產試驗所新竹分所於2001年開始，從事優質乳牛選育工作，希望突破熱帶地區產乳9,000公斤的極限，選育兼具高泌乳量與牛乳品質優良的優質乳牛，現在已有豐碩成果。

台灣乳牛飼養總數約11萬頭，雖然飼養頭數不多，但可以設置育種場，將飼養歷史加以登記，方便追查



年產9,800公斤的優質牛

育種來源，有利選育出牛乳產量高及品質優良的優質乳牛。優良乳牛群選育計畫從2001年實施至今，經過嚴格篩選出來的優質牛逐年增加，2001年到2003年各選出173、460和574頭，其年產乳量分別為9,650、9,796和9,837公