

拒用抗生素 活菌豬肉安心吃

利用海藻內的礦物質與微量元素來增加肉質的鮮甜

有鑑病死豬、瘦肉精等事件陰影，農委會推動優良豬肉品牌策略聯盟體系，強化品牌概念，希望藉此重新樹立國產豬肉的優良形象，進而增加消費者對農產品的信任感，提高購買與食用的安心度。

由農委會輔導，嘉一香食品公司主辦的「國產優良豬肉·活菌豬發表記者會」於 11 月 30 日在晶華飯店舉行，當天會場陳列著令人眼花撩亂的各式佳餚，有蓮藕眉豆褒豬腳、山藥雪花肉、麻油薑絲炒豬肉…等，每一道都是用「活菌豬肉」所設計的珍饈美食，色、香、味俱全，不禁讓人口水直流。

記者會上，多次應邀擔任國產豬肉代言的粉紅豬鍾欣凌聽到豬飼料的成分含有活菌及備長炭等健康元素時，不禁大嘆：「竟然連豬都吃得比我還健康！」趣味十足的對話，惹得現場笑聲連連，氣氛十分熱絡。

嘉一香公司董事長陳國訓說，為了因應加入 WTO 後，對國產農產與進口產品間的衝擊，該公司在農委會的輔導下，積極著力於產銷履歷建



活菌豬從飼養、屠宰到出貨，全程符合 CAS 認證

立，所屠宰的豬肉，從生產環境、養殖、加工到分銷至消費者的手裡，每個環節都經過嚴密控管與紀錄。

陳國訓又說，豬肉要好吃，最好是肥肉不油膩，瘦肉多汁且鮮甜，且不可有異味。他強調，活菌豬都是吃玉米粉、海草菁和備長炭所調配出的飼料長大的，所以肥肉有山豬的 Q 嫩，瘦肉的甜度與牛肉不相上下，且不具異味；另外，飼養過程改利用活菌來取代抗生素，絕不會有藥物殘留、影響人體健康的情況產生。

與會者之一的立昕食品總經理俞澤民指出，活菌豬肉質極佳，以汆燙的方式，最能吃

出原味，一吃就可明顯感受到與其他豬肉的差異。這種豬肉不僅僅只是餐飲間的享受，同時

也是健康的保證；目前在各大賣場、超市，甚至是晶華酒店、麥當勞、新東陽等皆有豬肉的供應合作關係。



使用活菌提升豬的免疫力，因此沒有藥物殘留的疑慮