

台灣農產品外銷宣導

# 從源頭做起・以 E 化管理

## —大山雞場連消費者看不到的地方也把關

文圖 | 蔡佩娟

大山雞場品保經理蔡佩凌身著實驗室人員常見的白袍，手上拿著一個雞蛋，隨手敲開蛋殼，將蛋放入盤中，只見盤中的雞蛋黃白分明、略帶透明，在燈光下，表面泛著亮光，她像欣賞藝術品般、語氣中略帶些興奮，「好的雞蛋，蛋黃較為隆起，靠近蛋黃的蛋白很濃，與外圍的蛋白分得很清楚…」，接著她拿起預先準備的牙籤，一根根往蛋黃插入，像特技演員表演特技一般，只見牙籤直挺挺地插在蛋黃上，不僅蛋黃與蛋白依然鮮明

，且蛋黃完全沒有

破裂，蛋品實驗

就此結束，令人

不禁直呼「真是

太神奇了！」蔡佩

凌彷彿經過一場精彩的表

演後，在舞台上謝幕，臉上的微笑充滿信心，「你看，大山的雞蛋，韌度就是這麼

強，這就是我們所謂優

質的雞蛋。」

好的雞蛋，蛋黃微微突出



大山優質雞蛋 10 顆裝包裝

### 慎選品種・嚴控流程

位於台南縣新化鎮的大山雞場，從事蛋雞養殖生產已有 50 多年經驗，原為傳統蛋雞場，從早期的 120 隻雞開始，不斷發展擴大，養殖規模一度為全台之冠。由於雞品質良好，70 年代，受到台南駐台美軍的青睞，成為獨家供應商，更是台灣雞蛋出口的主要供應商，外銷日本、香港、新加坡等地區。

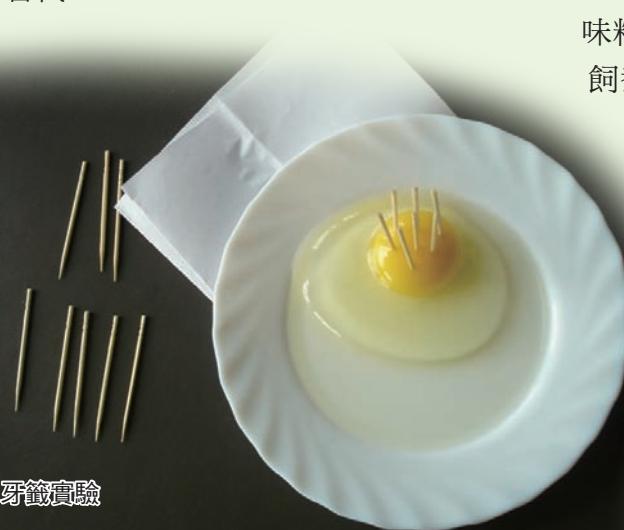
及後由於移民，雞場停止營運，近年來，大山雞場第三代少東陳俊欽自加拿大學成返台、參考外國自動化應用實例後，重新出發，在原來 9 公頃多的土地興建全亞洲最先進的高科技蛋雞場，全程進行 E 化管理，引進感測技術、RFID、生產履歷技術，不僅擁有全自動環控的雞舍，環境與環保兼重，還有現代化雞蛋配銷中心及分級包裝中心，成為符合 CAS 標準的

優良蛋廠。

要有好雞蛋，一切得從好母雞開始，講究雞蛋品質的大山，對蛋雞品種的選擇更是慎重，不惜

成本從荷蘭進口高品質的「龍門雞」，從雛雞開始飼養，在環控的「雛雞舍」飼養 120 天後，再移到「成雞舍」飼養。

整個飼養過程，無論飼料、飲用水、光照、溫度均受到嚴格管控。近年，由於禽流感肆虐，荷蘭雛雞禁止進口，大山仍不改其慎選品種的本色，經由審慎評估，選擇國內研發、品質穩定的「伊沙雞」替代。



牙籤實驗

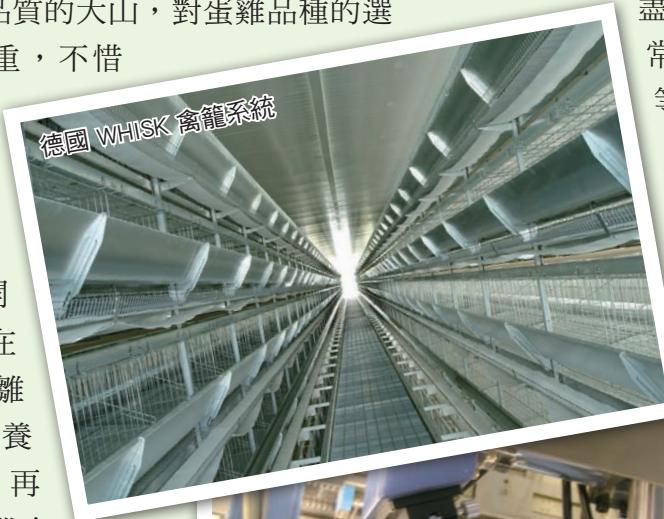
## 不用藥物・無抗生素

除此之外，大山對於飼料配方更是費盡心思，一般傳統的雞舍通常配有牛油、豬油、魚骨粉等動物性飼料添加物，大山雞場飼養的雞隻則以玉米、大豆等混合的飼料為主，並有一套飼料辨別系統加以監控，每日按照固定比例、劑量，以最佳化配方調製，這些「素食蛋雞」就是大山的祕密武器。蔡佩凌表示，雞蛋的品質與蛋雞的食物息息相關，大山

蛋雞因為未使用動物性飼料配方，雞蛋吃起來沒有腥味，卵磷脂的比例高，膽固醇含量比動物性配方的雞蛋低，即使未加調味料的水煮蛋也好吃。她強調，該雞場的飼養策略是不投藥、不加抗生素，因此

不僅口感好、營養佳，更是安全無害的雞蛋。

為什麼大山可以不必投藥而免於疾病危害的風險呢？答案就在於雞舍的設備與環境控制。大山雞場採用德國 WHISK 禽籠系統，沒有油漆塗料與塑膠材質，雞籠牢固、耐用防鏽；雞籠裡的母雞並進行嚴格的數量控管，一





全自動包裝系統



聲納蛋質檢測

點也不擁擠；採用水簾密閉式負壓系統，雞舍環境處於與外界隔離、舒適、無菌的狀態，還有一套感測系統，分別偵測雞舍的二氧化碳濃度、溫溼度、阿摩尼亞濃度、光度、風速，前三者攸關蛋雞的健康，一旦失衡時，蛋雞容易生病，例如雞感溫度約為 21°C，大約為人體感受的 28°C，若溫度過高，身體會感到不適，抵抗力下降，甚至生病、死亡；光度係控制雞的生活作息，讓牠們正常進食、休息與規律產蛋，進而與配銷作業妥善配合；風速則與溫度的控制相關。感測器蒐集的資料與自動化控制系統結合，為蛋雞提供優良的飼養環境，雞隻在優良的環境中生活，就像住在雞的五星級住宅，不僅生活規律、身體健康、心情也開朗，相對地，大山則擁有產量穩定、品質良好的雞蛋。

### CAS 把關 · 產履保證

每天，輸送帶將雞舍內蛋雞生產的新鮮雞蛋運送到洗選包裝中心，在 45 - 50°C 下進行高密度水洗、冷風烘乾、紫外線蛋殼殺菌、聲納蛋品檢測、

5,000 瓦光譜血蛋偵測、電眼重量分級等過程後進行包裝，每一個細節都符合 HACCP 的流程控管，且大部分過程均已自動化，所需人力極少，現場工作人員大多負責控管的工作。

觀察雞蛋的外觀，是挑選雞蛋的第一步，雞蛋外殼若有污痕，甚至沾有雞屎，表示洗選過程不夠徹底，蛋廠對品質的控管是否要求、態度是否謹慎，由外觀就可大略得知。蔡佩凌表示，大山雞蛋表面光滑白皙、乾淨，每顆蛋都經過高科技水洗過程、甚至還以紫外線殺菌消毒。不僅如此，每顆蛋還經過聲納檢測，由聲音分析雞蛋的內部品質，篩選去除外觀看不出來但內部其實已有裂痕、



不新鮮的蛋品，連消費者看不到的地方，該場也嚴格把關，接著經過重量電眼分級，每盒蛋的重量一模一樣，每顆蛋的蛋殼則打上大山雞場的紅色印記，像是自豪地蓋上品質優良的戳章。

大山生產的雞蛋從產蛋到包裝乃至運送與銷售，全程一貫化，當天生產的雞蛋，當天就包裝完成，每盒蛋都有產銷履歷，

可追溯每批雞蛋的詳細生產過程，並由CAS 優良農產品發展協會嚴格把關，包裝完成的雞蛋，立即以冷藏車運送各銷



五星級設備的雞舍

售點冷藏銷售，如此不惜成本，只為確保雞蛋的新鮮度。

一盒 10 顆裝的大山優質雞蛋，售價

100 元，許多消費者聽到後的第一個反應是「什麼？一顆蛋 10 元？我有沒有聽錯？」但對於了解大山雞場的生產過程、嚐過大山雞蛋美味的人來說，無不給予肯定的掌聲。大山的雞蛋有多受歡迎？以目前 11 萬隻蛋雞、每

天產蛋 10 萬顆的生產規模，仍供不應求，它的超人氣，由此可知。■

## FK-2全自動製繩機

稻草變黃金  
共推環保家園

- 將稻草放置製繩機之上，即自動製成8m/m ~13m/m草繩。
- 為稻農專業設計製造，草繩加工業所必備。
- 完全高速運轉生產，易使用，富耐久性。草繩品質柔軟均勻，具有無公害無污染之特性，完全符合內外銷市場需求。
- 符合環保時代在綑綁耗繩方面的要求規格。
- 有機米、良質米稻草最佳收集加工。



豐洲企業股份有限公司 民雄草繩生產合作社

嘉義縣民雄鄉建國路一段45號 TEL : 886-5-2269667 FAX : 886-5-2065658

網址 : [www.fongchowcom.tw](http://www.fongchowcom.tw) E-mail : [service@fongchow.com.tw](mailto:service@fongchow.com.tw) [fong.chow@msa.hinet.net](mailto:fong.chow@msa.hinet.net)