



牛肉乾、貢丸、肉鬆等產品。過去消費者一直認為加工產品往往是剩餘肉所調製的，然目前各生產合作社亦逐漸調整其產品處理方式，使各種產品新鮮、美味。

養牛技術不斷更新改進

本省肉牛之研究機構主要在畜產試驗所恆春分所及台糖公司，除推廣優良肉用種牛外，亦輔導相關之技術：1. 粗放放牧與集約圍飼或舍飼之管理技術。2. 季節性配種及能力測定與種牛選拔之技術。3. 人工授精，胚胎移植等相關生物科技。4. 肉牛營養之飼料調配。5. 牛隻疾病診斷與治療之技術。6. 芻料與管理，芻

料收穫與調製。7. 糞尿處理與利用之技術。8. 加工產品之調理技術。

樹立本土肉牛品牌，維繫台灣牛的生命力

養牛事業為本省主要畜產之一，近數十年來，本省養牛事業一直受大量廉價牛肉進口之影響，國外要求開放農產品市場壓力日益增加，同時台幣大幅升值，牛肉進口價格大幅滑落，尤其部份國家對牛肉採出口或生產因素補貼，有些國家更以低級牛肉傾銷我國，造成不公平競爭，使得本省養牛事業倍受打擊。在面對經濟自由化、國際化之壓力下，我們再也不能緬懷民國40年代本省

養牛頭數達42萬頭的風光，而應建立「發展本土化產業」之共識。

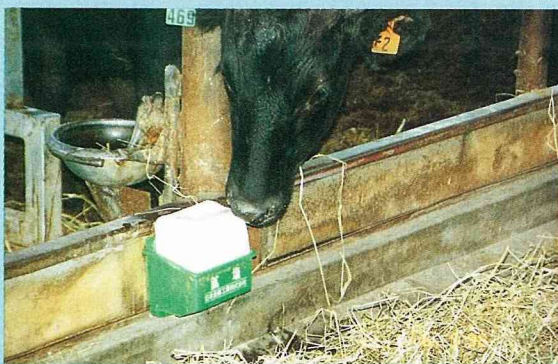
今日國內養牛事業的發展已不單從產業經濟的觀點提升品質與效益，樹立本土肉牛之品牌，亦須從水土資源保育與景觀美化、資源有效利用、農業生產結構調整……，亦即產業應涵括經濟面、教育面、文化面及生態面。台灣牛與台灣人民共同奮鬥了四百年，走過台灣的大街小巷，寫下台灣產業歷史風光的一面(糖業)，在邁入廿一世紀，文明國家之林，非但要發展本土產業，也因保存及維護固有的文化資源，期能將台灣牛的奮鬥歷程、生命力與藝術文化，永遠留傳於子子孫孫。[圖]

台鹽新產品：畜牧用「鹽磚」上市

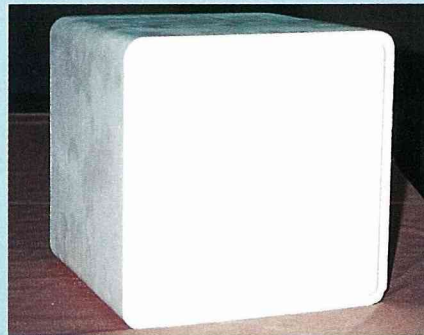
文圖／溫秀嬌

近年積極發展多元化產品的台鹽公司，在85年推出給牛羊吃的「鹽磚」，今年是丁丑牛年，正好熱賣上市。台鹽董事長余光華預估台灣市場的需求量有2,000公噸，台鹽目前鎖定500公噸的銷售目標，努力向畜牧界推銷這項新產品。

鹽磚的成分，除了氯化鈉(98%)之外，還參考美國和日本的配方，添加多種微量元素，有



■ 舔鹽磚的牛。



鋅、錳、鐵、銅、鎂、鈷、碘。台鹽生產處副處長魏毓照說，牛兒們舔舐鹽磚時，

可以補充營養，讓它們發育良好，肌肉強壯，提高生殖力。去年台鹽鹽磚試銷日本1,000公噸，反應不錯。今年趕上半年流行，希望內銷也能創佳績。余光華董事長說，台鹽鹽磚物美價廉，售價只有進口產品的1/3，對國內養牛養羊的農民，是一項「利多」的選擇。台鹽鹽磚有三種規格，5公斤、10公斤、20公斤。

洽詢電話：05-347-1101台鹽公司布袋鹽場。