



■中華民國養鴨協會於6月24日舉行記者會，並頒發 CIS 認證給 6 家合格的皮蛋業者。圖為養鴨協會理事長黃萬傳。



■由政府安全把關的優質皮蛋，目前有6家產品獲得認證，消費者請認明包裝上的 CIS 優質皮蛋標誌。



■皮蛋豆腐是夏天清爽開胃的佐餐佳餚，選用 CIS 優質皮蛋，安全衛生，更有皮蛋的風味。

PREMIUM ALKALIZED EGG

優質皮蛋 QQ 好滋味

發源於大陸長江流域的皮蛋，是中國人創造出來的文化食品，至少流傳600年以上，Thousand egg(千年蛋)是過去的皮蛋英譯，取其耐久儲放之涵意；現在改頭換面，以 PREMIUM ALKALIZED EGG(優質鹼化蛋)重新出發，強調皮蛋是有特殊風味、富含鐵質、低膽固醇的鹼性食品，更符合現代人的健康意識。

中華民國養鴨協會於6月24日舉行「優質皮蛋品牌認證記者會」，向消費大眾推薦有 CIS 認證的優質皮蛋。台大畜產系蘇和平教授說，優質皮蛋從原料蛋的篩選、品質管理、製造過程、生產環境等，都接受嚴格的評鑑與監督；鉛含量規定在 0.3 ppm 以下，銅含量

在 5 ppm 以下，微生物數檢查應符合食品衛生管理法之標準；包裝上明確標示產品名稱、製造日期、食用期限、保存條件，以及製造業者的商號、地址及電話。

皮蛋是醃製的加工食品，因強鹼作用，蛋白質與脂肪起了顯著的變化，而形成皮蛋特有的風味。因為經過浸漬(約2個月)，一個優質皮蛋的鐵質含量是雞蛋的2倍，脂肪與膽固醇含量則較雞蛋低。在技術方面，皮蛋業者已研發出在高溫且不添加氧化鉛的程度下醃製皮蛋，讓消費者安心食用。

日前獲得授證的6家皮蛋業者中，有些產品已經外銷歐美，是具有市場競爭實力的本土產業。



■皮蛋培根卷是中西合璧的菜餚。
(養鴨協會提供)



■只要竹筍和番茄，就是一道低熱量的皮蛋拌時蔬。
(養鴨協會提供)