

優質鵝肉 認明標章

在充滿本土風情的鵝肉店，點一盤美味鵝肉，配清涼生啤酒，相信是很多饕客的享受。農委會輔導認證的「優質鵝肉」在農曆年前正式推出。

台灣鵝肉自70年代起盛行於北部客家莊，因為風味特殊、肉質甜美，消費區域迅速拓展至台灣各地。惟肉鵝體型較大，市面上不易買到分切的生鮮鵝肉；傳統印象中，鵝肉似屬較不易料理的食材，使鵝肉的消費受到侷限。事實上，鵝為

草食性家禽，其肉質間脂肪凝固點低，不飽和脂肪酸含量又較其他禽類高，肉質清甜，富鮮草芬芳，用鹽水煮即可得到絕佳的美味。

農委會為了改善肉鵝產銷制度並提高品質，積極輔導種鵝場、孵化場、肉鵝場及屠宰場，改善生產作業模式，並推動建立「優質鵝肉」認證標誌，目前已有二家廠商之生產流程獲得認證，消費者可以在超市購買衛生安全的鵝肉產品，返家自行烹調。

優質黑豬肉 為何特別好吃？

國產黑毛豬肉質鮮美，烹調後具有特殊風味，受到特定消費者之喜好，是與進口產品有競爭能力之農產品。

農委會畜產試驗所在92年度結合國內畜牧研究單位及設有畜牧系所的大學院校，共同組成研發團隊，了解黑豬肉的肉質特性及其優勢，提供黑豬肉屠肉品質優於白毛豬之科學根據。

該研發團隊預定2年期程，完成「國產黑豬產業化」的各項前置作業。(1)不同部位的屠肉特性及機能性差異，建立有效的科學參考數據，輔以了解不同品種、餵飼方式及年齡的黑豬肉之特性，冀有利於市場區隔，提高國產鮮肉與其加工

製品的市場競爭力。(2)掌控台灣黑毛豬之疾病現況和混合感染情形，以及豬場免疫狀況，並可提供防疫單位採取適當防治措施，避免養豬戶盲目投藥造成細菌抗藥性與不必要的損失。(3)飼料中添加益生菌，以降低飼養管理過程抗(抑)菌劑的使用。(4)探討飼糧組成對生長性能及屠體性狀之影響，藉以提高豬肉品質。(5)建立不同部位肉使用於製作不同種類之豬肉製品，提高畜試黑豬之推廣量及增加民眾選用黑豬肉製品。(6)國產黑豬之生產成本調查。

以上研究成果，將作為訂定優質黑豬生產規範，採取產學合作或策略聯盟方式，將產品商品化與特色化，生產品牌化黑豬肉產品之依據。

台灣土雞 四季養生

農委會畜產試驗所高雄種畜繁殖場民國89-90年間曾與國立中興大學等學術機關合作，辦理台灣土雞品系檢定工作，發現台灣商用土雞繁殖性能為目前國內養雞產業最迫切的問題。國立中興大學、國立嘉義大學以及國立屏東科技大學因此繼續合作，檢定民間土雞以及中興大學土雞或農委會畜產試驗所土雞，分別與民間土雞雜交之後代繁殖性能，研究結果有具體發現，對提升民間土雞繁殖性能有明顯效果。

農委會期望藉由該試驗之土雞繁殖性能檢定資料收集，選拔繁殖性狀最佳之雜交土雞做為該種雞場之母系，再配合具該種雞場特色之公系，生產品質佳之雜雞，如此一來，各參與雜交試驗之種雞場均能生產各自具有該種雞場特色之雜

雞，不僅能提高產業競爭力，也可為其種雞場建立土雞品牌，使我國加入WTO後，國內土雞更具有產品區隔之效果。

好吃的雞肉，必須肌纖維細緻、皮滑肉嫩、有彈性而不粗糙，而且風味濃香鮮美。為方便消費者選購，農委會輔導中華民國養雞協會推動「台灣土雞標誌」，經過認證的台灣土雞產品，不論生鮮雞肉或熟食加工產品，每隻土雞身上都掛有鋁質認證「翼標」，正面有台灣土雞標誌與「中華民國養雞協會認證」字樣，背面有一組流水編號，如同身份證一樣，可以追蹤雞隻來源與流向。

所以，有「台灣土雞標誌」認證，就是高品質土雞。

