

圖文／春樹

打造養生科學 · 提倡科學養生

凱馨實業股份有限公司



台灣土雞標誌認證

從嘉南平原養雞戶「起家」，到成為國內家禽養殖業翹楚，雲林縣斗六市凱馨實業股份有限公司一路走來穩健踏實，秉持「自己敢吃的東西才能拿出來賣」的理念，讓凱馨成為全國第一家CAS驗證的有色雞電宰廠，通過CAS驗證的烏骨雞及土雞原料，獨霸台灣烏骨雞及土雞市場，凱馨堅持安全肉品的良心與用心，讓消費者吃的安心。

在參觀凱馨公司前，原以為屠宰場應是充斥著腥味與宰殺家禽後殘餘的廢棄物，但走進位於雲林縣斗六市郊的凱馨實業股份有限公司，不僅廠區外觀不像肉品公司，5,000多坪的電宰廠乾淨整潔，嗅不出半點血腥或肉味，讓訪客對肉品公司的印象大為改觀，通過CAS驗證，「國家掛保證」的電宰廠，果然不一樣。

全國第一 · 專攻有色雞

凱馨實業股份有限公司生產部協理鄧學極表示，該公司創辦人鄧進得鑑於台灣傳統養雞業以段落式的經營，無法有效整合，一旦遭遇大環境變動即承受不了，因此於民國80年招募農牧業專家成立全國第一家從選種、飼料、飼養、電宰到加工一貫化作業的專業電宰廠，並看準國人偏愛烏骨雞、土雞的飲食習慣，專攻有色雞市場，精準的經營眼光，讓凱馨資本額一路從1,200萬元成長至超過2億元，打破傳統產業是夕陽產業的刻板印象。

凱馨的合作養雞場，北到彰化、南到高雄縣，全是區域內的優良養雞戶，透過生產履歷制度及契養保證價格收購制度，凱馨掌握台灣頂級的烏骨雞品種，起跑點已贏人一步，凱馨不僅與雞農訂下高於成本的收購價格，並依據每天養雞協會公布的交易價格，機動性調高收購價，讓契養戶死心塌地的「從一而終」。

生產履歷 · CAS驗證

鄧學極說，不僅雞隻品種獨特，凱馨要求養雞

戶實施雞隻生產履歷制度，將品種的「獨特性」發揮到極至，每一隻雞都有一個流水號，電腦刷過條碼，就可看盡一隻雞的生命歷程，包括成長紀錄與用藥紀錄，嚴格的品管，取得台灣唯一也是第一張烏骨雞原料CAS驗證，並成功打入日本市場，每年外銷日本10幾個貨櫃。

在國內，凱馨的烏骨雞也獨霸生鮮及加工肉品市場，每日電宰量最高達3萬隻，供不應求，冷藏雞肉主要供應國內飯店、餐廳與超市，加工的藥膳肉品調理包於10月份在大潤發等量販超市上架。



人參雞

國內大廠統一公司目前主打的烏骨雞精，原料就由凱馨供應，「因為有青，才敢保證」，這也是它能在競爭激烈的肉品市場脫穎而出的關鍵。鄧學極表示，因為採一貫化作業，加上董事長鄧進得對市場趨勢極為敏感，凱馨總是比別人早一步因應變動，並視需要從原料到加工的每一環節做適當微調，將環境變化的衝擊降到最低。

飼養期長·避低價競爭

鄧學極表示，當初凱馨主打有色雞，走的是肉品產業中的「傳統」，當國內多數業者投入飼養期短、可快速回收的肉雞養殖時，凱馨卻發現亞洲人根深柢固的藥膳觀念，而集中火力經營烏骨雞與土雞，同樣的重量，土雞與烏骨雞的飼養天數幾乎是肉雞的一倍半，看起來似乎成本較高，在面對全球最大肉雞出口國巴西的低價競爭，卻因土雞與烏骨雞只有台灣飼養，而奠定凱馨的不敗利基。

近年來全球籠罩禽流感陰影，各國對家禽進口的規定日趨嚴格，以日本為例，雖然台灣尚未發現H5N1病原，但因日本要求嚴格，只要雞隻驗出帶有H5N2的病原就拒絕進關，外銷市場風險增加，因此凱馨也將重心轉為國內市場，積極開發內需肉品加工市場。

熟食藥膳·便利現代人

鄧學極表示，台灣的外食人口增加、消費年齡年輕化，許多家庭主婦不只會煮藥膳雞，甚至廚房可能沒有剝雞的刀，要傳承老祖宗的藥膳飲食，得從快速簡便下手，因此凱馨積極研發金線蓮雞、玉竹人蔘雞、何首烏雞、人蔘烏骨雞等熟食藥膳，讓忙碌的現代人只要打開料理包加熱即可食用。

鄧學極不諱言，近幾年來，台灣的藥膳雞冷凍調理包市場如百家爭鳴，競爭相當激烈，如何在成熟的市場立於不敗之地，除了獨特的產品，更重要的是，優良的品質管制與衛生安全管制。

凱馨的雞隻進廠前3天須由專人至契養雞場抓2隻雞回廠，進行藥物殘留檢驗，檢驗合格才能進廠屠宰，屠宰時由官方派駐廠區的6位屠宰衛生檢查獸醫師逐隻檢查，在嚴格的內外管控下，確保肉品安全無虞。鄧學極說，優良的肉品不只講究好吃，更需符合政府法規，負責任的肉品公司應該將安全放在口味研發之前。



土雞內臟取出區

環保規範·廢水處理廠

凱馨並引進現代化的電動屠宰設備，從雞隻的電宰、重量分級、冷凍、冷藏包裝儲藏、出貨，一應俱全，其中採恆溫控制的雞隻內臟區，長年維持在低溫12°C的環境，雖然電費成本高出許多，但卻可以抑制細菌的增殖，確保安全環境。

為確保肉品的安全、衛生，凱馨斥資7,000多萬元，在電宰廠內打造符合環保規範的廢水與羽毛回收處理廠，鄧學極指出，傳統宰殺雞鴨的血水未經處理，任意排放至溪流河川，造成水中有機物質含量過高而優養化，凱馨將宰殺雞隻的血水收集，再利用生物食物鏈的原理，讓細菌分解掉血水中的有機質，並過濾固體物後才排放。

另外，傳統作法將拔除後的雞毛堆置在田間作為堆肥或丟棄在垃圾場，但曝曬後的臭味不僅影響環境衛生，成堆的廢棄物也有礙觀瞻，每日屠宰3萬隻的凱馨更不可能依照傳統處理雞毛；鄧學極說，該廠區設有羽毛處理廠，雞毛經過高溫、高壓蒸煮及壓製，製成含有60%高蛋白質的羽毛粉，可作為動物性飼料或肥料，一舉兩得，兼具環保與降低成本。

科技研發·確保競爭力

鄧學極指出，唯有不斷導入高科技的研發與設備，並接受產品品質驗證，才能確保競爭力。目前凱馨與農委會間建立網路系統即時連線追蹤，可以追溯到雞隻生產履歷。

在生物科技的風潮下，傳統的肉品加工業也面臨轉型，鄧學極表示，凱馨也不例外，如何以科學數據證明老祖宗的藥膳觀念，是凱馨下一階段面臨的重要挑戰，目前該公司已與工研院及中興大學合作，透過生物科技的純化技術，萃取烏骨雞進行分析，希望養生也能很科學。