

文圖／黃菱怡

CAS優良皮蛋

跳出傳統框架・躍進現代產銷

炎夏的皮蛋豆腐；寒冬的皮蛋瘦肉粥
沒有昂貴的食材，不用精湛的廚藝，更毋須華麗的名字，
卻陪伴我們走過每個四季。



松花糖心皮蛋



熟鹹蛋

小小的皮蛋，既不起眼，產值也不足晉身重要產業之林；若從歷史、文化、產品特性、生產技術，以及消費市場區隔等角度切入，卻深具潛力！

滋味滿分的蛋品

世界上，食用鴨蛋的民族不多，為華人獨有的飲食文化，在特殊食蛋習慣當中，皮蛋應屬箇中異類，不僅製造原理絕妙，其

製品之特異外觀與風味，引為人間美味。當暑夏來到，在口乾舌燥的大熱天，來一碗清淡的地瓜稀飯，搭配一碟冰涼的皮蛋豆腐，其爽口潤舌的滋味，令人脾胃大開，消暑祛火；而

在天寒地凍的夜晚，送上一碗熱騰騰的皮蛋瘦肉粥，是何等溫暖香滑，讓人回味無窮！

台灣的蛋鴨飼養，大部分是集中在屏東、台南、高雄及嘉義等縣，產量占全台4/5以上，在50年代之前，鴨蛋曾經是台灣最主要的食用蛋類，無論是生鮮食用蛋，或是加工後的鹹蛋、皮蛋，全部都是使用鴨蛋。



利用聲光或振波原理檢測蛋殼完整性

產銷轉型現代化

為提升國產皮蛋產品的品質，農委會推動「CAS優良皮蛋」驗證，廣大利蛋品股份有限公司即為第一家獲得該項驗證之業者，並參與農委會推廣的產銷履歷計劃，成為推動鴨蛋產銷履歷制度的示範戶，積極提升鴨蛋製品的品質，以及開發疾病防治與現代化生產管理。

成立於民國81年的廣大利，初期以家庭



以現代化的鴨蛋加工設備產製皮蛋



「廣大利」為推動鴨蛋產銷履歷制度之示範戶

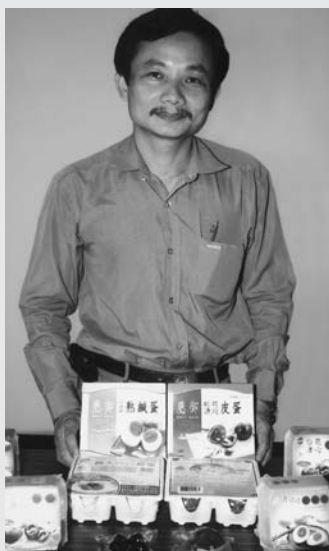


內銷包裝的皮蛋產品（4顆裝）



外銷包裝的皮蛋產品（6顆裝）

兼工廠方式經營，主要以鴨蛋製造傳統的皮蛋、鹹蛋、鹹蛋黃為主，亦開發松花糖心皮蛋、Q寶雞蛋皮蛋，經不斷研究開發，所研發的蛋類包裝盒及簡易鹹蛋製作方法等，均獲得國家專利，曾獲頒金磐獎、金雞獎、菁英獎及「農譽之光」等榮譽獎項，產品行銷美國、日本、加拿大、歐洲、香港等地。而在內銷市場方面，則以不同形式出現，如傳統市場、超市、大賣場、觀光景點等，並有部分為代工製造，接受國內知名公司的委託生產。



廣大利蛋品公司負責人陳自成

廣大利負責人陳自成自幼即協助父親從事蛋鴨養殖事業，跨足鴨蛋加工業後，除投資購買現代化的鴨蛋加工設備、包裝資材與管控系統外，並正式成立公司，積極建立量販超市之銷售管道，將原本於傳統零售市場銷售的皮蛋與鹹蛋產品，經過精美包裝後，在現代化的行銷通路上鋪貨販售。

揮別重金屬陰影

傳統的皮蛋在製作過程中，為了讓蛋白質保持凝固，常在浸漬液中，添加鉛或銅等重金屬，如有稍一不慎，就會造成皮蛋含過量的重金屬殘留。近年來，已有其他不添加重金屬物質，來維持皮蛋品質的加工方法，使這層顧慮大幅下降；同時，為防止鉛害，政府規定皮蛋的鉛容許量，

使消費者更能吃出美味，吃得健康。

消費者在選購時，除注意CAS優良皮蛋的驗證標章外，觀察蛋殼表面是否有黑色不規則的斑點，剝開蛋殼後，察看蛋白部分是否有黑點，都可確保不會買到含重金屬的皮蛋。



廣大利蛋品股份有限公司：
屏東市建國路405巷100弄29號/08-752-2056



「廣大利」獲得中華民國養鴨協會「優質皮蛋」認證



外銷包裝的熟鹹蛋產品（6顆裝）



開發符合環保要求的回收紙製包裝蛋盒