

# 更濃香的娟姍乳

文／林慶文 台大動科所暨食科所名譽教授

娟姍乳牛所分泌的乳汁製成的鮮乳，將賜予消費者多一項選擇。

**膚**色與黃牛酷似的娟姍 (Jersey) 乳牛，自2006年起開放進口，因應國人飲食生活多樣化及乳品國產化所需。娟姍乳牛有人稱天后乳牛，分泌的乳汁，是公認營養豐富、風味濃郁的飲品。其製品如優酪乳、乳油，可予消費者另一選擇。



眾所周知，市售鮮乳都來自黑白斑的荷士登 (Holstein) 乳牛所分泌，經加熱殺菌、冷卻、包裝製成。荷士登乳牛比其他品種或任何哺乳動物的產乳量多，是其特徵。也是台灣自1969年以來唯一准許進口的乳牛品種，至2005年約達10萬3千頭，分布於台南、彰化、屏東、雲林等4縣，約占7成。

如今，娟姍乳牛所分泌的乳汁製成的鮮乳，將賜予消費者多一項選擇。娟姍乳牛原產地為英國海峽的娟姍島，係古老品種之一，約經6世紀的純種繁殖，形成體型或性能偏差少的品種。毛色自淡褐至濃褐，眾多記憶中的娟姍乳牛，面容愛嬌，體格較荷士登小，典型成熟體重350~450公斤，乳房很發達。公牛則550~700公斤。

娟姍乳牛的草利用性高，年間乳量3,300~4,000公斤，脂肪率往往超過5.0%，蛋白質含量亦有3.7%，能生產濃郁美味的鮮乳。脂肪球大，故易分離，適作乳酪 (butter)。

牛乳的組成 (分)，如眾周知，依品種、個體、

年齡、泌乳期、季節、飼料等而變動。目前台灣乳牛均為荷士登種，不久，娟姍鮮乳現身市場，即娟姍乳牛將成台灣第二大乳牛品種。

牠較荷士登乳牛耐粗、抗熱，而生乳中脂肪球粒大、含脂肪量亦多，色調則乳白帶黃、味強。每一泌乳期 (分娩後泌乳期間)，日產量低。所以迄今未普遍被飼育。乳中各種營養成分 (ingredient)，及效能，除“量”外，餘均與荷士登乳牛生乳完全一樣。

娟姍乳的總固形物、脂肪、蛋白質等均高於荷士登乳，而台灣乳牛適應濕熱環境，據畜試所等資料 (2007) 顯示，娟姍牛乳總固形物14.0%、脂肪4.7%、蛋白質3.5%、乳糖4.8%。

作為飲用乳時，風味特別濃郁，製成乳油或作為素材的冰淇淋等乳品均有其商業價值。經濟部訂定的鮮乳國家標準 (CNS、第3056號) 均以荷士登乳而訂，將來市販鮮乳欲突顯娟姍乳特點，勢必另訂標準，讓消費者自由選購，娟姍乳的優點始能顯現。

如日本娟姍乳 (音譯澤西乳)，標榜不調整乳，不經任何人工調整而保留天然組成狀態販賣，又因時代減肥風，推出低脂娟姍乳。自娟姍乳分離的乳油，不加添加劑 (安定劑、乳化劑、植物油等)，標示「娟姍乳油」者，則表示品質異於一般乳油。



## 十一月特價書籍

有效期間：97年11月16日至97年12月16日

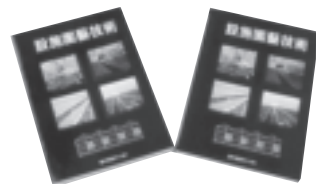
**1 畜產加工**  
定價：230元  
優待價：185元



**2 高品質台灣水果**  
定價：630元 優待價：500元



**3 設施園藝技術**  
定價：800元  
優待價：640元



豐年叢書 內容豐富實用  
敬請讀者訂購 利用 (郵購另加掛號郵資60元)

豐年社  
台北市溫州街14號 郵撥帳號00059300財團法人豐年社 洽詢電話：(02) 23628148分機30