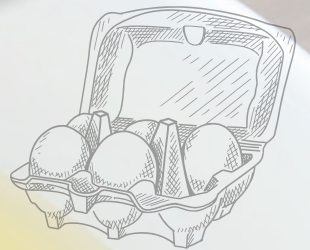




看似簡單 蛋不簡單

# 用心嚴選 大成鮮蛋



**雞**蛋在臺灣飲食文化中，佔有相當重要的地位，也是我們人類飲食中攝取營養的重要來源之一，煎、煮、炒、炸，甚至煮湯，烹調簡單又變化多樣，它不僅可以替美食增添風味外，雞蛋還富有大量的卵磷脂，被譽為與蛋白質、維生素並列的「第三營養素」，因此雞蛋可以說是現代人生活中不可或缺或必需的必需品。

如今，健康意識的抬頭及生活水平的提高，使大眾對於雞蛋有更多的了解及需求，因此開始重視雞蛋的品質與來源，更加凸顯了品牌蛋的重要性。隨著時代的變遷，現代人生活步調逐漸繁忙，大成集團旗下的大成鮮蛋系列產品，從飼料開始為大眾嚴格把關的品質管制度，讓最高品質的雞蛋成為大家餐桌上的最佳主角，安心、營養、又美味！

# 簡介

## 蛋雞飼養管理的 歷史傳承

### 與不同畜舍之間的 優缺點

**蛋**雞在臺灣的飼養源遠流長，若以稍具規模的專業飼養來劃分，約有五十至六十年的歷史。最初，蛋雞飼養是每戶人家在其後院，自行養十幾羽或幾十羽，不太計較產蛋率，亦非使用專業飼料，並且當蛋雞老了（變成老母雞），不太能生蛋之後，農民往往會殺了當作盤中飧，也就是當成肉雞食用，這是最初農業時代鄉村一般人家飼養蛋雞常見的情形。

然而到了五十至六十年前，慢慢出現一批專門飼養蛋雞的畜牧戶。此時雖然已有初步專業飼養的雛形，但規模不大，多數為小畜牧戶，養一千至三千羽的比例較多。曾聽資深較深的前輩客戶敘述，當年若有畜牧戶可以養到萬羽以上，那就算是大戶人家了。



一開始初步專業飼養，

大部分養雞戶還沒有使用現今所謂的「天車」和「飼料桶」

等設備，並且當時「完全飼料」也

尚未出現，養雞戶都是自行配料，並用

手工餵料，十分辛苦。接著，隨著畜牧業

的新知識和新技術從國外傳進臺灣，開始有

些農戶添購飼料桶、混合機和天車等設備，將

購買來的原物料經由混合機混合，打入飼料桶，

再經由飼料桶管線送到雞舍的天車上去，畜牧戶再

用人工推天車餵料。雖然仍舊是人工餵料，但能節

省許多人力，提升效率，讓畜牧戶較為輕鬆。

我們可以從經濟學中得知，當一個產業的效率提升，

最直接的影響，就是可以擴大規模。

由於飼養的效率大幅提升，於是新建的雞舍就不再以

一千至三千羽的規模為主，而是擴大到萬羽以上。所以

我們現今見到許多三十至四十年以上的傳統式雞場，幾

乎都是一萬羽至兩萬羽左右的規模，其演變的歷程即是

如此。

此種經營模式延續了很長一段時間，這時候興建的

雞場，我們統稱為「傳統場」。接著，大約在二十至

三十年前，一種新式雞場開始誕生。這新式雞場和

傳統場一樣都是 A 字架（雞屎直接落地），但不

同的是這種新式雞場將雞舍離地架高約三至五

公尺，由於這種新式雞舍就像「高樓」一樣，

於是我們給它一個名字叫做「高床場」。

↑  
傳統式雞舍



高床式雞舍



這種高床場的設備更加進步，它不需要人工來餵料

(節省人力)，而是使用自動化設備，畜牧戶只要

設定好，時間一到天車即會自動運行來餵料，並

且這種高床場普遍使用自動拖帶來收集雞蛋，於

是畜牧場也不用再聘請許多「撿蛋工人」，只

要有一至二位員工將拖來的蛋整理好放入蛋

箱即可，這樣又大大地節省人力。不僅如此，

原本傳統場的雞屎堆積到一定的量，必須使

用人工來清理，而這往往是最耗費體力的苦

工，如今換成高床場，可直接開「山貓車」

進去清雞糞，輕鬆愜意！而且傳統場一般約

二至四週即需清理雞糞一次，但這種高床場

由於離地面很遠，雞糞通常可以累積到三個

月以上才需清理一次，有的畜牧場甚至一年

才清理一次，這樣的優勢又再次節省人力。

正因高床場可以大大地節省人工，於是規模

又可以更大。一棟高床場通常可以飼養三萬至

五萬羽蛋雞，並且管理更輕鬆，省去人工餵料、

撿蛋和頻繁清雞屎的工作，同樣的人力可以管理更

多數目的雞群。

這種高床場成為許多新進入養雞產業者的新歡，像

是近十五年來快速發展的嘉義朴子地區，大部分新建雞

舍即是屬於這種高床式雞舍。

然而在此高床場設備盛行之時，又有一種更加精密的畜式

設備逐漸發展起來，那也是目前最高水準的設備——密閉式水

簾雞舍。

這種密閉式水簾雞舍控制溫度的能力遠勝過傳統雞舍和高床雞舍。當戶外溫度是攝氏三十五至三十六度高溫時，透過負壓水簾，讓進入雞舍的空氣溫度降低，達到雞舍內部保持涼快的目的。此舉進而降低雞群的熱緊迫，並提升生產效率。

正因為這種新式的密閉式水簾雞舍十分符合亞熱帶臺灣炎熱氣候的需求，近年來，越來越多畜牧業者將原有的傳統場，甚至高床場設備拆掉，改建以密閉式水簾雞舍來追求更佳的產蛋表現！

然而這樣的雞舍卻有著一些飼養管理上的挑戰：

第一、密閉式水簾雞舍為直立式雞舍，必須每一至二天使用拖糞帶將產生的雞糞拖出雞舍，然而這樣的雞糞不同於傳統場（約二至四週處理一次）和高床場（約三至六個月處理一次），有時間讓雞糞風乾，密閉式水簾雞舍的雞糞濕度較高，較容易有惡臭味，因此也較難處理。而空氣污染是目前養雞場最頭痛的問題，於是密閉式水簾雞舍在處理雞糞這個環節上，相較於傳統式雞舍和高床式雞舍，確實是較為棘手。

第二、密閉式水簾雞舍百分之百依靠電力運作，完全沒有犯錯的空間。倘若突然停電，不幸地備用發電機又故障，屆時畜牧業者真的會叫天天不應，叫地地不靈，只能眼睜睜地看著雞群窒息而死。不要認為這種事情發生的機率很低，事實上，這些年來，這樣的事一再地發生。根據墨菲定律（Murphy's Law）：「凡是可能出錯的事，就一定會出錯。」這個定律指出任何一個事件，只要具有大於零的機率，就可以確定它終有一天會發生。

儘管上述兩點是密閉式水簾雞舍在飼養管理上的挑戰，但是它在溫度控制、自動化管理（節省人工）和杜絕蚊蠅（減少白冠疾病發生的機率）等各方面，卻是大大地勝過傳統場和高床場。事實上，任何一種雞舍或飼養管理都沒有絕對的好與壞，只有是否最符合當代的需求而已。

本篇文章依時代先後順序，簡單介紹蛋雞飼養管理的歷史傳承與不同畜舍之間的優缺點，而未來是否會出現更有效率且更符合臺灣經營需求的飼養管理方法，且讓我們拭目以待！



密閉式水簾雞舍

高床式雞舍





密閉水簾舍



中一食品張家瑄獸醫師

# 蛋雞場 牧場管理

臺灣蛋雞產業的飼養型態，從早期的農村後院副業式養雞，隨著勞工就業結構的變化以及國人環保意識的抬頭，蛋雞飼養產業逐漸朝著集約化和專業化生產方向發展。根據農委會二〇二〇年統計年報顯示，目前臺灣蛋雞飼養總隻數達到四千三百多萬隻，在土地資源固定的狀況下，如何將蛋雞場生產效率有效地提升，是每一個蛋雞飼養牧場最重要的努力目標。

和現今其他畜牧產業所遭遇的難題一樣，臺灣蛋雞產業面臨著人力不足與老化、極端氣候、食品安全、動物福利、農業廢棄物處理與環保問題、人畜共同傳染病原等挑戰。臺灣地處於亞熱帶，夏季高溫多濕，因高溫引發動物熱緊迫、病原菌滋生和飼料易腐敗等是夏季常見的飼養問題；冬季時，作為東亞候鳥遷徙中繼站的臺灣，也時刻面臨著禽類疾病傳播的危機。此外，禽畜排泄物造成的氣味及其孳生的蚊蠅，從而引發的公共衛生與環保問題，對於牧場來說，都是亟需克服的課題。

目前臺灣蛋雞產業仍多以小農型態為主，受限於人力、資金、設備等條件，使得飼養數據無法完整收集，

不利於建立飼養管理標準模式，從而影響蛋雞生產技術的提升。大成集團自二〇一三年成立蛋品部起，積極投入資金與人力，將自養牧場自傳統蛋雞舍的生產方式，提升為專業化、企業化與大規模的經營管理，建設密閉式水簾環控雞舍，同時建構自動化、數據化的牧場管理模式，將牧場飼養技術與雞群狀況管理進一步的升級。

大成集團中一食品養殖部牧場的畜舍係以密閉式水簾環控雞舍為主，並高度使用自動化設備，因此，整合日常飼養紀錄的各項數值（例如：雞隻採食量及飲水量、雞舍內外環境溫濕度……等）並將其進行分析，是牧場管理中重要的一個環節。在雞舍環境控制方面，飼養人員能透過電腦得知雞舍內外溫濕度的即時變化，並利用電腦中以大數據分析建立的飼養環境因子模型，帶入該畜舍飼養數量、通風設定、換氣狀況以控制雞舍內的溫度，依據不同季節以及牧場所處環境的氣候條件，將畜舍內環境控制進行優化，以提供雞群舒適的產蛋環境。在光照控制系統方面，密閉雞舍能讓牧場管理人員藉由定時裝置控制光照長短、啟動和關閉時間，調節蛋雞的光照刺激，以增進雞隻的產蛋效率。自動化飼料餵飼和給水系統的使用，能記錄下場區內不同棟舍的雞隻採食及飲水量，配合飼養管理手冊提供的標準以及飼養人員對於現場雞群的回報，使得牧場管理端能夠及時了解雞群狀況，若是有異常情況發生時，能夠及早發覺並提供獸醫師相關數據分析，以利疾病的診斷與治療。



傳統雞舍

目前臺灣蛋雞產業正處於轉型為企業化、規模化的重要時期，大成集團中一食品蛋品養殖部透過現代化飼養，朝向密閉環控與自動化監測的方式進行牧場管理，藉以達到增加蛋雞產能、節省人力、減少疾病傳播、維護動物福祉等目標，同時也能收集完整飼養數據，進行大數據分析後，除了有利於牧場管理端建構飼養管理標準模式外，亦可反饋至飼料研發端與產品銷售端，將大成集團蛋品產業鏈的優勢最大化。

蛋雞產業的發展演進，從早期講求勞力與經驗密集以確保基本產出的經營模式，邁入講求知識、機械與自動化密集以要求精準、提升產品產量與品質的現代化牧場管理模式。大成集團以其深耕臺灣數十年的經濟動物飼料產業作為底蘊，建立起全臺灣最完整的蛋品產業鏈，自產業鏈源頭的飼養端投入先進設備與優秀人力，建設現代化牧場管理模式以提高蛋雞生產效率及產值，並且有信心透過集團資源與技術的統合，領導蛋雞產業升級及轉型的目標。

# 品牌蛋 多元行銷

■ 中一食品 陳葦陵

看似簡單 每顆蛋都不簡單

臺灣雞蛋產值超過二百一十一億元，年產量約七十億顆，每人每天平均至少食用約一顆蛋，舉凡早餐的蛋餅、吐司，午餐的蔥花蛋，下午茶蛋糕等等，以雞蛋為原料製成的食品舉目皆是。但雞蛋百百種，市場上從一顆三元的傳統市場散裝蛋，到十顆百元起跳的頂級動物福利蛋，民眾看待雞蛋這項食材已從基本的飲食溫飽來源，跳脫到營養機能的提升及精神層面的追求。而面臨整體消費需求轉型，大成品牌蛋如何積極面對這項挑戰？

**軟硬體兼具 飼料到生產一條龍式管控**

雞蛋的品質要好，最重要的就是在飼料使用、洗選生產、物流配送等關鍵點維持一致化的品質管理。大成集團是業界第一從上游飼料研發、飼養洗選生產到下游物流配送，導入一條龍式經營的雞蛋業者。

大成集團擁有全臺灣最大的飼料加工廠以及最尖端的飼料營養技術。依照蛋雞的蛋小雞、中雞、產蛋期等八大期間等六大期間，研發團隊根據雞隻不同時期的生理需求，量身打造完整的產蛋營養所需。飼料的選用影響了雞蛋的鮮度、口感、蛋殼厚度等品質關鍵，因此大成鮮蛋嚴選天然全素的科技營養飼料，雞隻採食後所生產的雞蛋，蛋白Q彈扎實、蛋香馥郁而無腥味，無論是簡單的水煮蛋或是溏心蛋，皆能吃出雞蛋最宜人的風味。

大成鮮蛋品牌未來更將與日本昭和產業技術合作，以日本食品安全最高標準投資興建全新的昭成蛋品加工廠。設備頂尖新穎，洗選規模為全臺最大。

和蛋品廠將設置全臺第一座全溫控可溯源的自動倉儲系統，雞蛋經過高壓水洗、風烘乾、紫外線殺菌、聲納檢測、血蛋偵測、微電腦重量分級，最後依需求進行級包裝，全程自動化，避免人為交叉汙染，達到食品安全最高等級管理。新廠未來亦將引進可生食級雞蛋相關技術。

面臨消費型態轉型，消費者選購雞蛋不再只是求個溫飽，更提升到了美味安全、營養機能，以及精神層次的追求。因此大成鮮蛋在軟硬體與飼料技術的逐步提升，將是滿足消費者多樣化需求的關鍵一哩路。

**結合飼料營養科技  
在家自學必備的大成營養機能蛋**

飼料對雞蛋品質的影響，如同飲食對人體健康一樣至關重要。大成擁有業界頂尖的飼料營養研發技術，針對不同的末端產品需求，開發所需的飼料配方，進而創造出深具獨家營養價值、品質優良的大成鮮蛋系列產品。

備受市場關注的【大成機能蛋系列】，包括葉黃素與Omega-3機能蛋，大成於機能蛋專屬飼養棟舍中導入獨家研發的「亞麻仁」與「金盞花萃取物」天然植物營養配方，以科技化飼料將珍貴的營養成份透過雞隻取食直接轉化於雞蛋中。二〇二二年大成葉黃素機能蛋研發再升級，每百克含量提升到最高達一千二百微克，相當適合疫情期間，在家自學須長時間使用3C產品的莘莘學子。

Omega-3雞蛋則是在飼料中添加珍貴的亞麻仁，亞麻仁含有的營養透過雞隻取食轉化到雞蛋當中，每百克雞蛋的Omega-3脂肪酸含量達三百毫克，方便消費者在日常飲食中從天然的雞蛋食材，補充身體所需的營養，奔走於工作家庭兩頭煩惱的職場女性必不可錯過！





### 履歷溯源 食在安心的新鮮美味

本著全程用心、食在安心的初衷，大成集團用心追溯每一項原料的產地、來源、生產情況及相關認證，從玉米的來源選購、飼料的生產、雞隻的來源挑選、蛋雞健康的監控、TAP專業牧場的檢核認證到洗選廠清潔、包裝至販售前固定周期的檢驗，再將的將食安風險降至最低，讓農場到餐桌都是符合安全的規範，滿足消費者兼顧安心、美味、營養的需求。■



另一項產品【初生卵】，則是大成鮮蛋最頂級的營養代表。初生卵嚴格挑選初生後十二周內最高品質的雞蛋進行包裝，是母雞一生最珍貴，鮮度最佳的精華營養所在。此階段的產蛋蛋殼厚、蛋殼品質佳，完美鎖住初生卵本身的營養與鮮度，比起一般雞蛋的口感和香氣都更濃郁。



散步雞系列不只追求動物福利，更在雞蛋的美味表現上積極研究！全新的【散步雞褐蛋】，透過添加百米深海褐藻的業界首創平飼專方飼料，補足平飼雞隻自然取食下可能缺乏的營養，搭配自然全素草本飼料，在末端產品上呈現更鮮美、高品質的美味度。



開心散步的雞，產蛋特別鮮、純、香！  
大成集團亦積極關注提升農畜產品的動物福利。全新動福品牌【大成散步雞】特別導入雞蛋友善生產系統，透過第三方認證合格的嚴選無籠平面飼養環境，大成友善飼養的散步雞們享受著自由的散步空間、舒適的沙浴場、安心產蛋的巢箱，並可攀登棲架滿足雞隻抓握與攀高的生理需求，快樂的散步雞產下的蛋自然散發著天然的鮮、純、香！。





### 松露蛋沙拉三明治

#### 材料

吐司 3 片、美乃滋醬 10g、番茄片 2 片、起司片 1 片、松露蛋沙拉 1 份

- 松露蛋沙拉作法：水煮蛋 1 個、美乃滋適量、檸檬汁少許、松露醬適量，拌勻。

#### 作法

將烤過的吐司塗上美乃滋，依序放上番茄片、起司片、松露蛋沙拉即可。



# 大成 蛋料理 食譜



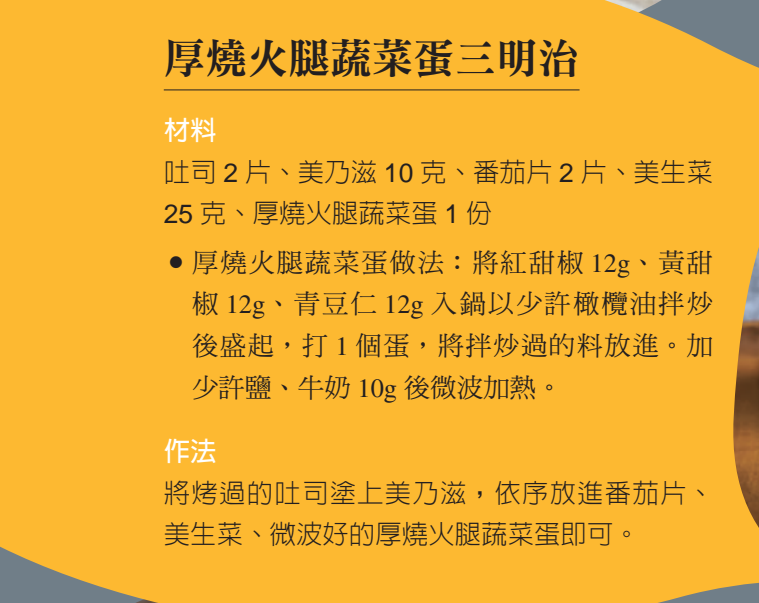
### 法式乾酪三明治

#### 材料

- ① 吐司 2 片
- ② 火腿 2 片
- ③ 起司片 1 片
- ④ 馬茲拉起司絲 40 克
- ⑤ 法式白醬 20 克
- ⑥ 煎太陽蛋 1 個

#### 作法

將②③與一半的④ (20g 起司絲) 夾進兩片吐司中，在吐司上塗⑤並放上另一半的④ (20g 起司絲)，進烤箱 (170 度) 烤 5 分鐘，考完後放上一個煎好的太陽蛋。



### 厚燒火腿蔬菜蛋三明治

#### 材料

吐司 2 片、美乃滋 10 克、番茄片 2 片、美生菜 25 克、厚燒火腿蔬菜蛋 1 份

- 厚燒火腿蔬菜蛋做法：將紅甜椒 12g、黃甜椒 12g、青豆仁 12g 入鍋以少許橄欖油拌炒後盛起，打 1 個蛋，將拌炒過的料放進。加少許鹽、牛奶 10g 後微波加熱。

#### 作法

將烤過的吐司塗上美乃滋，依序放進番茄片、美生菜、微波好的厚燒火腿蔬菜蛋即可。



### 橄欖油烤蔬菜三明治

#### 材料

吐司兩片、起司一片、美乃滋適量、美生菜適量、橄欖油烤蔬菜 (甜椒 / 茄子 / 櫛瓜 / 杏鮑菇 / 馬鈴薯) 一份、雞蛋 (水煮) 一份

#### 作法

把烤過的吐司塗上美乃滋，將材料依序放進即可。



## 滑蛋蝦仁

### 材料

雞蛋 4 顆、蝦仁 8 隻、蔥花  
適量、太白粉水少許、雞粉  
適量

### 作法

- 1 先將蝦仁燙熟後備用。
- 2 雞蛋打勻成蛋液，加入雞粉、太白粉水、蔥花及燙熟的蝦仁，一起攪拌均勻。
- 3 熱鍋，並加入食用油，火候不要太大，將 2 放下快速攪拌即可。



# 檀島



# Honolulu Café

■ 檀島 林曦

## 揚州蝦仁炒飯

### 材料

叉燒丁、蝦仁、蔥花、生菜絲、雞蛋、  
白飯

### 調味料

胡椒粉、醬油、鹽巴

### 作法

- 1 先將蝦仁及叉燒丁，過沸水後瀝乾待用。
- 2 熱鍋，加入食用油，打入雞蛋後，加入飯拌炒均勻。
- 3 放入調味料、蝦仁、叉燒丁、最後放入蔥花及生菜絲拌炒均勻即可。



日式炸豬排  
**勝博殿**



新宿 とんかつ

# さぼてん

## 里脊鐵板煮

### 材料

雞蛋 2 顆、洋蔥絲少許、蔥花適量、  
里脊豬排、特製鍋膳醬汁少許（醬  
油，糖，柴魚昆布高湯）

### 作法

- 1 淺平底鍋內放入洋蔥絲及特製鍋膳醬。
- 2 取一塊炸好的豬排放置於鍋中。
- 3 開中火煮 2 分鐘後加入打散的蛋，均勻畫圓倒入鍋內，關蓋轉中小火悶 2-3 分鐘。
- 4 起鍋撒上少許蔥花。

■ 勝博殿 謝純玲







# 最天然的 營養補充

大成鮮蛋 給家人更全面的滿足



大成鮮蛋在雞隻飼養過程中於飼料添加額外的營養素，

經實驗證實可提升蛋殼品質，為消費者提供額外的營養補充！