



發酵畜產品

陳文賢 | 專題報導特邀編輯

行政院農業委員會畜產試驗所加工組

畜產品加工的原料以乳（牛、羊乳）、肉（豬、牛、羊及禽肉）及蛋（雞、鴨蛋）為大宗。畜產品含高量的蛋白質，其生物價高，富含鐵及優質脂肪酸，是國人日常飲食中優良營養分的重要來源。以高品質的畜產原料製作畜產加工品，提高產品的附加價值、延長儲存期限、改善營養成分的吸收等，是畜產加工的主要目的。

畜產品加工的操作技術相當多元，如利用加工機械的滾打處理、酵素分解、溫度或壓力的調整、發酵作用等，都有改善其質地及養分吸收率的功效。其中，由於微生物菌種篩選及純化技術的精進，利用微生物發酵改變畜產品的質地及營養分組成，是近年來快速發展的食品加工範疇。

發酵是保存食物的古老方法之一，千百年來，世界各國應用發酵技術發展出無數具獨特風味的食品，且可延長其保存期限，透過廣泛且深入地研究食品微生物之後，已能調控產生發酵作用並具各種特性的微生物，進而準確地利用它們生產品質穩定且風味獨特的發酵食品。由於所利用的微生物的其生長方式、利用性、機能性等方面各具特色，使大家得以品嚐樣式及風味各不相同的發酵食品。

對於以往的畜產加工品，如火腿、香腸、臘肉、皮蛋、鹹蛋等製品，大家的傳統印象始終停留在過度加工、重口味、添加物多等較負面的形象，使部分消費者對其有所顧忌。若能利用多樣化的食品微生物，研製不同發酵型態的畜產加工品，減少各種食品添加物的使用量並降低加工操作強度，賦予健康的形象，應能開拓及延伸畜產加工品的消費市場並提高民眾的消費意願。

畜產試驗所研究的主軸之一是畜產品加工技術的開發，近年來執行發酵乳製品與發酵肉及蛋製品等計畫，自行培養並保存多種菌種，如乳酸菌、酵母菌、黴菌等，且利用不同菌種進行各品項發酵畜產品的研發，如牛乳及羊乳優酪乳的製作；菌種對動物腸道的保護及其機能性對動物健康益處的探討；優勢菌種應用於發酵肉製品的製作，如發酵香腸及陳年火腿的開發；利用乳酸菌開發多樣化的蛋製品；並對坊間傳聞牛乳可能具有的問題或疑慮加以解析，讓讀者了解目前發酵畜產品研究的現況。

這期的專題報導由畜產試驗所加工組畜產品研發人員共同編撰而成，重點是發酵牛乳、肉品及蛋品的研發現況，資料的取得符合現行產業界發展的方向，請讀者不吝指教。

