

高畜黑豬之加工與利用

台畜公司

黃存后

高畜黑豬之品種為 50%梅山豬與 50%杜洛克豬，梅山豬屬小型豬，梅山豬之屠宰率與瘦肉率很差，杜洛克豬在屠體性狀與屠肉品質等性狀成績均良好。而高畜黑豬之屠體性狀則較一般白豬為差，與畜試 1 號黑豬相比則為稍差，與民間黑豬(TD)相比則為稍佳。在肉質性狀部份與一般白豬相比則為較佳，但與其他黑豬成績相近，唯獨在品評成績則為較其他黑豬為佳。

高畜黑豬屠肉特性為腰眼面積小、肉色較紅、肌內脂肪較多、脂肪熔點較低，梅花肉脂肪分佈均勻商品價值高，但腹脅肉脂肪多商品價值較差。在屠肉之利用仍以生鮮肉為主，加工製品為輔，需朝全豬利用，提升附加價值。

台畜公司銷售之高畜黑豬產品，在生鮮肉有里肌肉、腰內肉、梅花肉、小腩排、頰肉等產品，在加工肉品有黑豬牧風、黑豬香腸、黑豬培根、黑豬貢丸、黑豬肉酥等產品。銷售通路以台畜專櫃為主，因豬源有限，部分產品採限量銷售，未來將透過網路與團購加強行銷。目前台畜黑豬生鮮肉已通過產銷履歷驗證，加工品正在申請產銷履歷驗證中，以建立品牌行銷之基礎。