

黑豬肉品牌之需求量展望

台畜公司
黃存后

大 綱

- 壹. 黑豬外觀流覽
- 貳. 黑豬屠體性狀資料
- 參. 黑豬肉質性狀資料
- 肆. 市面品牌黑豬肉流覽
- 伍. 品牌黑豬肉具備條件
- 陸. 結語

壹. 黑豬外觀流覽

一、民間黑豬(黑土)



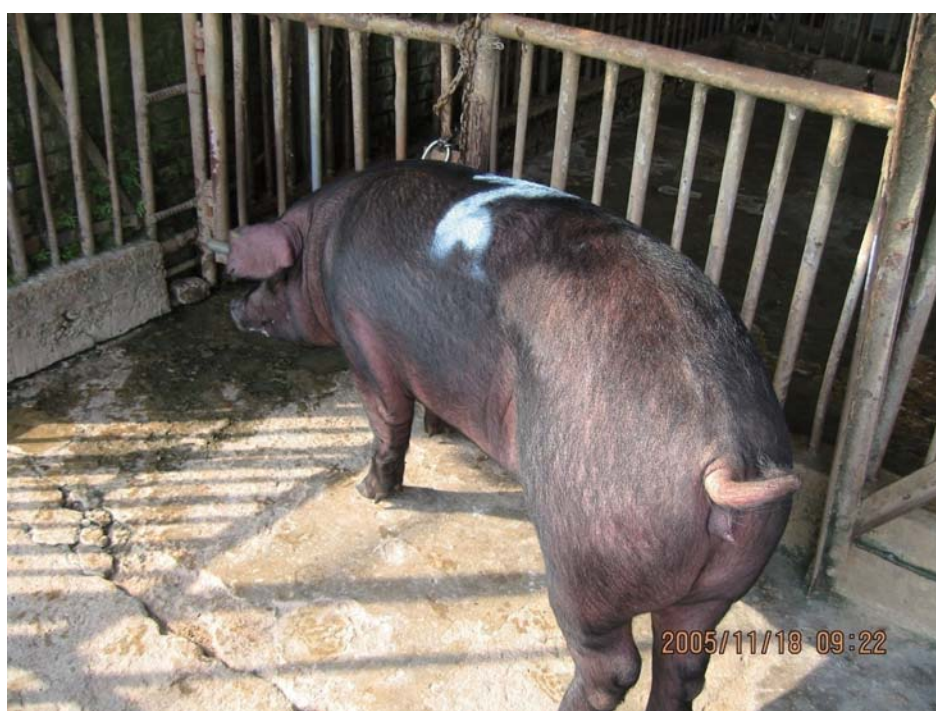
二、金來牧場黑豬



三、東和牧場黑豬



四、畜試黑豬1號



五、高畜黑豬



六、盤克夏豬





貳. 黑豬屠體性狀

	體重	背脂	屠宰率	瘦肉率
A	124kg	2.6cm	87%	44%
B	136kg	3.2cm	87%	44%
C	107kg	2.4cm	87%	49%
D	109kg	2.5cm	87%	46%
E	115kg	2.5cm	86%	48%

參. 黑豬肉質性狀

	肉色	大理石紋	品評	飼養期
A	3.4	2.5	良	餵水11月
B	3.5	2.4	良	半餵10月
C	3.5	2.4	優	飼料6月
D	3.7	3.2	優	飼料9月
E	2.8	2.0	良	飼料8月

PORK QUALITY STANDARDS

Quality of fresh pork varies greatly. The quality levels shown below will appear differently to consumers, taste differently when cooked, and perform differently when converted to processed products. High quality pork has greater monetary value than low quality pork. Quality can be evaluated by simply visual appraisal, or it can be determined more accurately by scientific tests. This chart may be used to help identify variations in pork quality. Color and Marbling Standards cards are also available.

pork The Other White Meat!

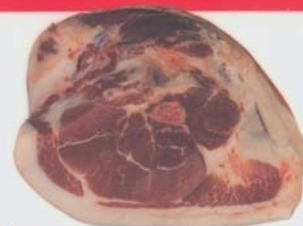
COLOR - TEXTURE - EXUDATION



PSE Pale pinkish gray, very Soft and Exudative. Undesirable appearance and shrinks excessively.



RFN Reddish pink, Firm and Non-exudative. "IDEAL". Desirable color, firmness and water-holding capacity.



DFD Dark purplish red, very Firm and Dry. Firm and sticky surface, high water-holding capacity

COLOR STANDARDS



1.0

Pale pinkish gray to white

Minolta L* Value¹ 61



2.0

Grayish pink

55



3.0

Reddish pink

49



4.0

Dark reddish pink

43



5.0

Purplish red

37



6.0

Dark purplish red

31

MARBLING STANDARDS²



1.0



2.0



3.0



4.0



5.0



6.0



10.0

Color and marbling scores are as described in "Composition & Quality Assessment Procedures", 1999, NPPC.

¹ Minolta L* values use D65 daylight light source.

² Marbling scores correspond to intramuscular lipid content

For more information contact:

National Pork Producers Council

P.O. Box 10283
Des Moines, Iowa 50306 USA
(515) 281-1000
www.nppc.org



肆. 市面品牌黑豬介紹

新東陽黑豬原味香腸

貨號：335380



商品簡介:

採用台灣頂級黑豚全國唯一產銷暨流通履歷認證有身分證的香腸，無防腐劑、無味精、無人工糖精、無人工色素，保證健康又安心。

商品規格:

產地：台灣

保存方式：冷藏

有效期限：60天



新東陽典雅黑豬肉鬆(CAS)

貨號：877808



商品簡介:

CAS認證產品；嚴選CAS頂級黑豬肉，以無污染岩鹽和獨家配方焙炒出美味肉鬆；保證不添加防腐劑、味精。

商品規格:

成份：豬肉鬆

產地：台灣

保存方式：常溫

有效期限：365天



黑橋牌企業

BLACK BRIDGE FOOD CO.,LTD

關於黑橋

黑橋牌食品

黑橋牌

產品簡介

› 香腸類

真空包裝品

充氮包裝品

› 肉鬆類

› 豬肉乾類

› 牛肉乾類

› 中式肉品

› 西式肉品

› 禮盒

黑橋牌 > 香腸類 > 真空包裝品





黑橋牌

產品簡介

▶ 香腸類

真空包裝品

充氣包裝品

▶ 肉鬆類

▶ 豬肉乾類

▶ 牛肉乾類

▶ 中式肉品

▶ 西式肉品

▶ 禮盒

▶ 即食享宴

黑橋牌 > 香腸類 > 真空包裝品



台灣物產故事

日式驛站...賣六堆黑豬肉

【記者劉星君／屏東報導】屏東縣內埔鄉創製台灣本土「六堆黑豬」的豬農謝旭忠繼承父業，除飼養黑豬，更一手設計研發六堆黑豬相關加工品，在家鄉開設「東寶黑豬

肉棧」，採低溫真空包裝，現代化豬肉店，更打造獨特的日式驛站古樸風格。

台大教授朱有田研究台灣本土（原生種）黑豬基因，發現屏東內埔

鄉和竹田鄉有幾戶養豬戶還存有台灣本土黑豬，也是現今台灣本土黑豬中，唯一在民間飼養黑豬種，取名為「六堆黑豬」。

謝旭忠說，他也在屏科大食品加工系、動物系教授的指導下，用六堆黑豬豬肉研發製作德國豬腳、香腸、培根等加工品，並選在家鄉開設全台第一間現代化豬肉店。

謝旭忠將豬肉店打造成日式驛站古樸風味，請來好友留法藝術家張新丕設計。許多路過民眾經過問他「這間要賣什麼？」當他一說「豬肉攤」，眾人感到錯愕，環境這麼好，為什麼設豬肉攤？謝旭忠說，他就是要打破民眾對傳統豬肉攤的刻板印象。

走進豬肉店，謝旭忠將黑豬肉分切，分切後進入低溫攝氏3度的保鮮，也提供真空包裝與伴手禮盒，「讓生鮮豬肉成為伴手禮」，現階段也與鄰近青島啤酒廠合作，用啤酒釀母銀豬，希望打造像日本神戶牛排般的油花分佈均勻優良肉質。

謝旭忠說，未來規劃上午賣生鮮豬肉，下午賣燒烤、德國豬腳及咖啡。更多資訊請參考「udn買東西／台灣物產館」（網址：http://shopping.udn.com/mall/cus/cat/C1c0Ldo?dc_cateid_0=J_009）。



豬農謝旭忠，選擇在家鄉內埔鄉現代化的肉品專賣店，專賣六堆黑豬肉。
記者劉星君／攝影



020204
國產優良黑毛豬肉
財團法人中研院農生所

生產履歷表

毛豬飼養牧場: 農委會畜試所高雄種畜場
屠宰加工工廠: 台灣農畜產業(股)公司
毛豬出生日期: 2005年12月 3日
毛豬屠宰日期: 2006年11月 9日
毛豬淨重日期: 2006年11月 29日
產品有效日期: 2007年 1月 29日

第 681 包

台畜火腿

台灣黑豬香腸

特選優良黑毛豬肉
經專業肉品處理
鮮嫩多汁耐嚼，多汁又動佳
是肉類中極其美味

■ 品名: 黑豬香腸 ■ 淨重: 300g ± 5g ■ 原料: 黑毛豬肉、鹽、糖、香辛料 ■ 食品添加物: 味精(調味劑)、磷酸鹽類(保潔劑)、亞硝酸鹽(棕色劑)、硝酸鈉(防腐劑)、食用色素(紅色六號) ■ 一般成份: 蛋白質 17%以上; 脂肪 3%以下; 灰分 0%以下

■ 保存條件: 冷藏 5°C 以下 ■ 保存期限: 二個月

■ 製造日期: (西元) 年 月 日

■ 有效日期: (西元) 年 月 日 ■ 食用說明: 1. 油煎或微波爐加熱 2. 沸水煮熟 3. 燒烤類食品，產品用鋁箔紙包裹，溫度設定 220 度，時間設定 20 分鐘以上。

台灣農畜產業工業股份有限公司
屏東市建國路 480 號 電話: 08-7520525
顧客免費服務專線: 090-211956

營養標示 每 100 公克	
熱量	376 大卡
蛋白質	17 公克
脂肪	30 公克
碳水化合物	10 公克
鈉	570 毫克
滷回鹽	57 毫克

冷藏

不
需
防
腐
劑

4 710585 932660

ISO 9001 國際品質認證 HACCP 食品安全管制系統認證

300g











伍. 品牌黑豬具備條件

- 品質：安心、安全、美味。
- 特色：品種、飼養管理、飼料。
- 包裝：產品包裝、行銷包裝。
- 差異化行銷：找尋有利特色結合適和之銷售通路。
- 廣告：媒體與文宣。

台畜公司黑豬需求條件

- 飼料飼養
- 產銷履歷
- 肉質良好
- 屠體性狀良好
- 月需量200頭以上

陸. 結語

- 特色黑豬需要推廣與輔導。
- 黑豬肉品牌發展空間無限。

謝謝聆聽！