

2020 新式蛋鴨加工評選新聞資料：

【台北訊】

農委會為因應新冠肺炎影響導致水禽消費市場意願低迷，解決長久以來蛋鴨產銷失衡、加速汰換老蛋鴨，鼓勵業者開拓新式蛋鴨產品，特別與中華民國水禽產業促進協會於今日(10/6)舉辦老蛋鴨新式料理評選活動。希望鼓勵更多加工業者從質和量調整，不但兼顧設備提升，也藉由新式蛋鴨產品銷售開拓新通路及強化水禽產業競爭力。

規劃此次收件及評選的中華民國水禽產業促進協會理事長吳祥斌指出，今年遇上疫情影響，加上許多蛋鴨屆臨汰除，也為了維持產銷平衡，穩定市場價格及保障農民權益，更重要的是希望國人也持續愛吃國產的蛋鴨產品。故邀請各專業人士來參加今天評選會，希望廣納專業建議，更能協助後續產品銷售並開創新通路。同時也透過產品開發及加工設備升級，讓此一計畫長期可有效降低蛋鴨庫存及創新消費者飲食習慣。

今日參與評審有知名美食家詹姆士、專業營養師蘇政瑜、農委會、長嘉義大學曾再富教授、中興大學劉登城教授等分屬不同專業領域人士，分別針對報名的各家產品逐一品嘗試吃、並詳閱未來行銷計畫及產品包裝，也提出相關建議和回饋。尤其有許多民眾的觀念會覺鴨肉似乎有毒，較不宜多食，但許多研究資訊均指出，事實上鴨肉營養價值非常高，甚至不亞於鵝肉和雞肉，透過今日的產品評選，再次鼓勵消費者未來可多選擇蛋鴨類產品。

今日參加評選的加工業者計有：元進莊、台野畜產、得意中華食品、華誠食品、御軒食品及饗城食品六家業者；評審老師也提到，今日參與評選的產品都有一定水準、設計和包裝也各具巧思，也鼓勵業者除開發蛋鴨創新料理外，創新之餘注意不要過頭和失去原本蛋鴨的美味，也是相當重要的。



照片圖說：知名美食家詹姆士(右一)、專業營養師蘇政瑜(右二)、農委會代表周宜靜技正(右三)、中華民國水禽產業促進協會秘書長(左一)、嘉義大學曾再富教授(左二)、中興大學劉登城教授(左三)、

新聞聯絡人：中華民國水禽產業促進協會 秘書長 段志正

[Tel:02-27218680](tel:02-27218680) 0935-183-060

109年蛋鴨新式加工
產品評選



雷再富 教授

109年蛋鴨新式加工
產品評選



曾再富 教授