

大成為甚麼推出益活雞？ 談無抗飼養的全球發展趨勢



食物鏈中，抗藥性細菌會透過產食動物之糞便傳播到環境（如土壤、水源）和食物之中，並可透過飲食傳給人類，導致超級細菌生成，未來治療難度將加大！根據估計，二〇一九年有四百九十五萬例人類死亡與抗藥性細菌有關，其中一百二十七萬例人類死亡可直接歸因於此。抗藥性細菌還威脅著產食動物／植物的健康，對糧食安全、食品安全和環境都有影響。世界衛生組織（WHO）偕同各國國際組織推出【One Health（同一個健康）】概念：人類、家畜和野生動物、植物和更廣泛的環境（包括生態系統）的健康是密切相關與相互依賴的，因此，動物健康就是人類健康，整個生態系都該視為一體，不可拆分或偏頗其一。



世界衛生組織《對人類醫學至關重要的抗微生物藥物清單》

各國禁用促生長抗生素（AGP）歷程

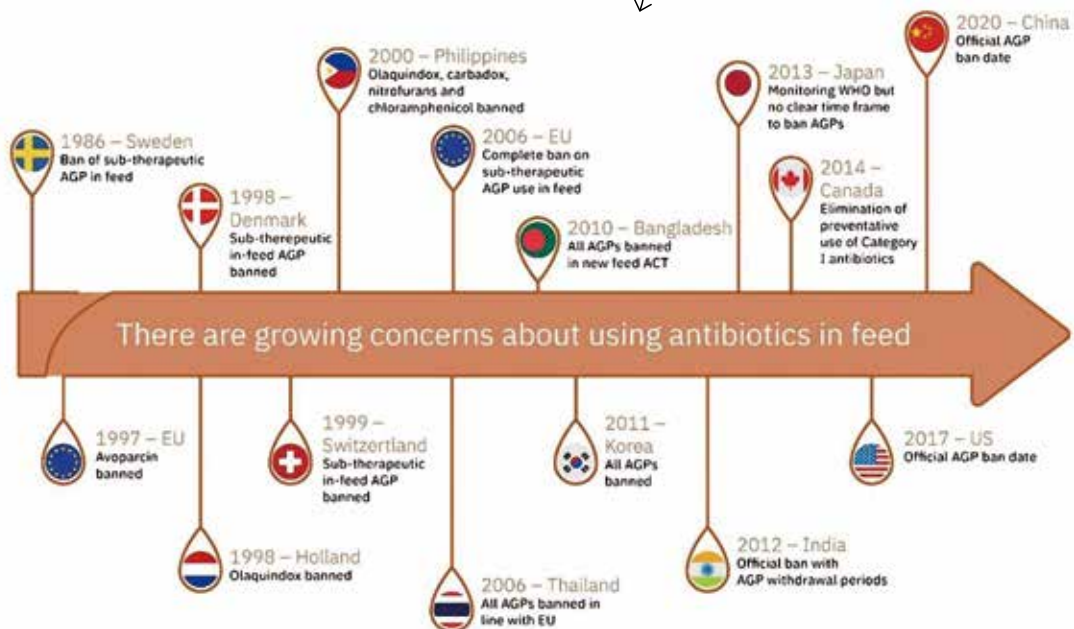
1. 全球抗藥性問題

世界衛生組織（WHO）強烈建議，應減少在產食動物中使用抗生素，並於二〇〇五年發布《對人類醫學至關重要的抗微生物藥物清單》，該清單旨在促進管理抗微生物藥物抗藥性，尤其是那些至關重要的抗微生物藥物，在人類和動物醫學中都得謹慎使用，以避免對人類有致病性的細菌提高抗藥性，壓縮治療人類疾病的藥物選擇。

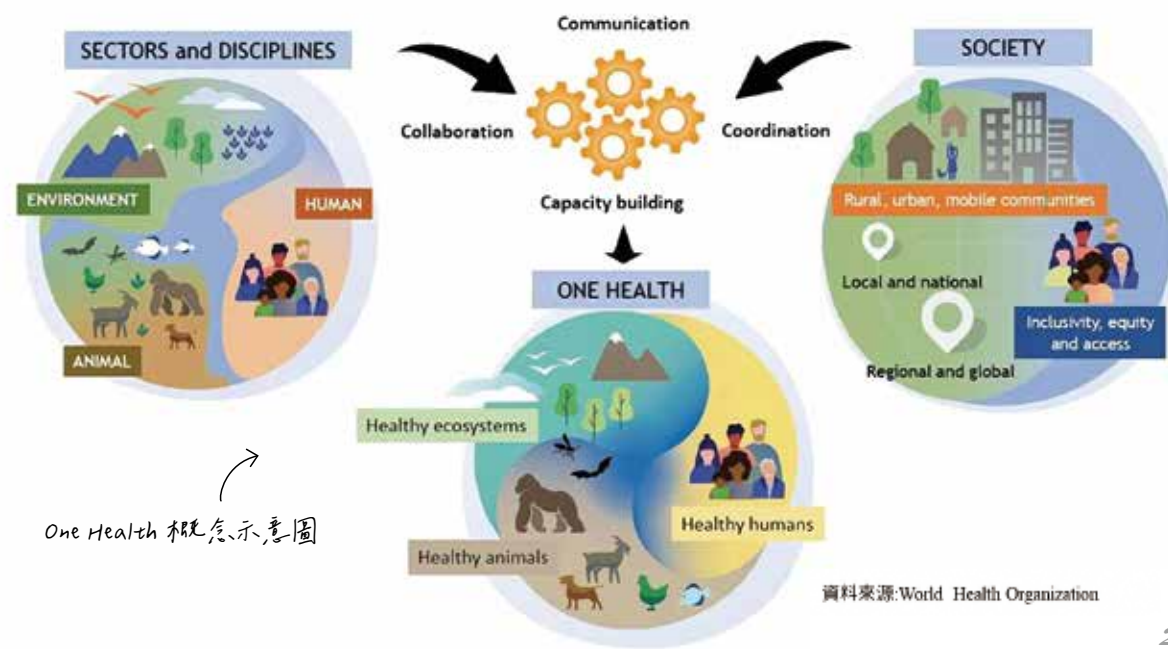
歐盟自二〇〇六年起率先禁止在飼料中添加非治療用途的抗菌劑（即抗菌劑）

促進長飼料添加劑，Antibiotic Growth-Promoters, AGP），新興國家也逐步跟進這些政策。

美國近年來亦逐步減少抗生素的使用，值得注意的是，二〇二〇至二〇二一年間，新冠疫情（COVID-19）可能加速了這一變化。疫情導致消費者更加關注食品安全與健康，推動了對無抗產品的需求上升。直至二〇二一年，美國無抗飼養之雞肉供應商比例已提高至百分之五十九。

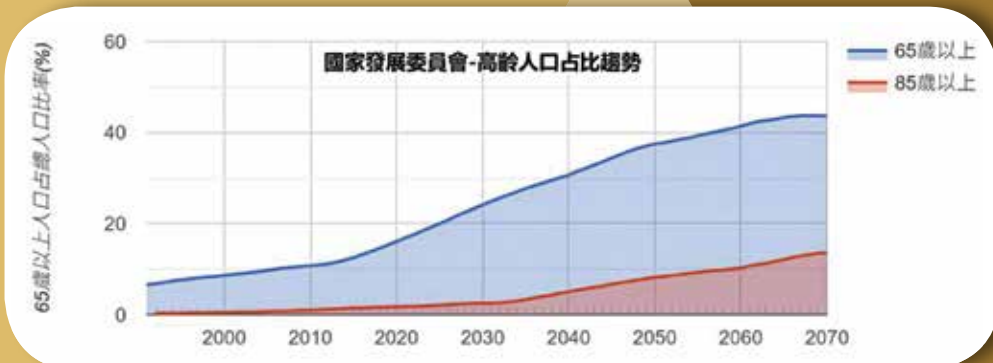


資料來源: <https://www.alltech.com/blog/future-antibiotics-poultry-feed>



One Health 概念示意圖

資料來源: World Health Organization



臺灣高齡人口占比趨勢

3. 臺灣人口老化

根據世界衛生組織 (WHO) 定義，六十五歲以上人口占總人口比率達到百分之七時稱為「高齡化社會」，達到百分之十四是「超高齡社會」，若達百分之二十則稱為「超高齡社會」。臺灣於一九九三年即進入高齡化社會，二〇一八年甚至已達到高齡社會標準 (百分之十四點零五)。根據國家發展委員會推估 (見下圖)，臺灣於二〇二五年即邁入「超高齡社會」。

人口結構變遷，抗生素的過度使用已成為全球關注的健康議題。人類或動物濫用抗生素會加速抗藥性細菌的生成，導致疾病治療難度提升，對於免疫力較弱的銀髮族與兒童來說，影響尤為嚴重。面對這樣的健康風險，越來越多家庭開始關注飲食安全，選擇更高品質的食材，確保家中長輩與孩子的營養與健康。

綜合全球無抗飼養的需求與趨勢，大成深知這條路並非選擇題，而是企業責任。因此，自二〇一七年起，大成就開始投入剪抗計畫，研發專屬無抗飼料配方與獨家益生菌株，最終於二〇二二年推出首支無抗飼養品牌——「益活雞 (Holy Chicken)」。

這不僅是一支新品牌的創立，更是一場從農場到餐桌的革命。未來，大成將持續推動無抗飼養，促進國內家禽產業升級，讓健康、安全的雞肉成為每個家庭的日常選擇，帶領臺灣走向與國際接軌的永續農業新時代。



美國超市 Wegmans、Costco 販售之雞肉產品

2. 全球速食業者龍頭、量販店需求

隨著消費者健康意識提升，食品業者與零售商也開始選擇飼養過程無抗生素或減用抗生素的肉品，以滿足市場需求。例如：

- 美國連鎖超市 Wegmans、美國 Costco 等，並於產品外包裝上標示飼養全程不使用抗生素等資訊 (Raised Without Antibiotics (RWA) / No Antibiotics Ever (NAE))，讓消費者可以安心選購。
- 麥當勞於二〇〇三年提出供應雞肉應鏈降低抗生素使用，並承諾二〇二七年所有供應的雞肉不再使用 WHO 規範的重要抗生素 (涵蓋國家：美國、加拿大、歐洲、日本、韓國、中國大陸等)。



美國 KFC 宣布雞肉來源不使用 HPCIA



● 美國 KFC 於二〇一八年宣布，使用的雞肉在生長過程中皆不使用對人類有重要影響的抗生素 (HPCIA)。



全程不使用抗生素， 有那麼困難嗎？ 推動無抗飼養的五大關鍵

無抗飼養這條長路漫漫、猶如建造高樓，
每一個環節都馬虎不得！

■ 肉品部行銷企劃 張琇禎

臺灣位處亞熱帶與熱帶氣候區，全年氣溫偏高，特別是在夏季，氣溫常超過三十度C，濕度更達百分之八十以上。這樣高溫高濕的環境，容易使雞隻生病，尤其白肉雞對高溫極為敏感，常因「熱緊迫」影響生長速度與健康狀況。此外，臺灣土地面積有限，相較於歐美國家，雞隻的飼養密度更高，更容易受到疾病威脅。

在過去，抗生素被視為解決此問題最快速、有效的方法。不僅用於治療已發病的雞隻，業界更普遍將其作為預防措施，以降低高密度養殖環境中的疾病風險。

抗生素在傳統養殖模式中被廣泛使用，且長期以來已經形成了業界的慣例。因此，在臺灣推行無抗飼養無疑是一大挑戰。雖然艱辛，大成集團仍邁開了這第一步，從源頭開始管理，期望藉由獨家垂直整合的供應鏈，一步一步從地基開始，建造無抗飼養這座高樓。

1. 第一項關鍵：雞雞品質 ↓穩固的地基

無抗飼養的第一項關鍵，是篩選品質優良的種母雞與雛雞。這猶如高樓的地基，只有地基扎實，整座建築才能結構穩定。作為益活雞的種雞與雛雞，品質直接影響雞隻的生長與健康。為此，大成集團由種雞場篩選品質優良的種蛋進行孵化，種蛋及孵化設備皆進行完整消毒，避免雛雞受到來自種雞的病源垂直傳染，或來自設備不潔帶來的污染。雛雞運輸上，監控運輸車溫、濕度並在運輸期間降低雞隻的緊迫，以減少雛雞的不適。此外，大成集團還設有完善的種雞免疫計劃，不僅強化種雞群的免疫力，也為後續的無抗飼養奠定穩固的基礎。

2. 第二項關鍵：牧場配合 ↓打造堅實框架

無抗飼養的第二項關鍵，是與牧場配合，確保生產過程符合無抗飼養規範。當地基打下，高樓的框架就得依賴一群專業、用心的工匠來搭建。農戶就像這座無抗飼養大樓的建築團隊，他們的經驗與技術，決定了這棟建築是否能夠穩固。

在規劃益活雞的生產過程中，選擇認同「飼養全程不使用抗生素」理念的農戶至關重要。這不僅是挑選有良好飼養紀錄的農戶，更需要他們認同減用甚至完全不使用抗生素的價值觀。為了與農戶共同實現無抗飼養，大成的獸醫團隊積極與農戶溝通，推廣無抗飼養的理念，並為其提供客製化服務，協助制定動物保健計劃，根據需要建議使用添加劑，幫助原本不敢嘗試無抗飼養的農戶也能跟著大成一起迎向產業升級！



無抗飼料專方

100%全植物性飼料

- ✓ 水解胜肽蛋白
- ✓ 玉米
- ✓ 豆粉

天然保健配方

- ✓ 獨家專利益生菌
- ✓ 天然植萃精華
- ✓ 酵母萃取物

NAE飼養模式



飼養全程不使用抗生素
No Antibiotics Ever
(NAE)

益活雞與一般市售肉雞屠前
藥殘檢驗方式比較

屠前藥殘檢驗方式比較

益活雞	■ 二~三週齡期間， 以LC/MS/MS隨機抽檢雞肝藥殘 ■ 屠前以LC/MS/MS檢驗雞肝、雞肉藥殘
大成 一般肉雞	屠前以LC/MS/MS檢驗雞肉藥殘
市售 一般肉雞	屠前一般僅用快篩試劑檢驗雞肉藥殘

飼料專方是無抗飼養的一大關鍵

3. 第三項關鍵：無抗飼料專方與功能性添加物 ↓使用優質建材

無抗飼養的第三項關鍵，就是獨家設計的飼料專方。除了需要穩固的地基與扎實的框架外，建造高樓還需要優質的建材。對於無抗飼養而言，這些「建材」就是雞隻每日攝取的飼料，而其品質將直接影響雞隻生長性能。

大成深知，唯有提供最適合的營養配方，才能確保雞隻健康成長，不需要依賴抗生素。為此，大成特別研發益活雞專屬的無抗飼料專方，以水解胜肽蛋白取代動物性蛋白來源，避免動物性蛋白原料潛在的致病菌污染。同時，配方中特別添加全能公司以特殊固態發酵技術生產之益生菌、天然植萃精華、酵母萃取物等功能性添加劑。

透過以上功能性添加劑組合效應，不僅改善飼料消化率，還能有效抑制致病菌、調節腸道菌相、增強免疫力、減少發炎反應，確保雞隻在不使用抗生素的前提下仍能健康成長。

4. 第四項關鍵：區隔電宰 ↓建築的核心結構

無抗雞肉的生產，不只是養殖過程的嚴格把關，更延伸至第四項關鍵——電宰處理。這個環節，就如同高樓的支柱，穩固的結構才能承載更長遠的未來。大成深知，唯有確保每一個環節都經過細緻管理，才能讓全程不使用抗生素這份對消費者的承諾不被打折。

為了避免一般雞肉與益活雞之間的交叉生產，特別安排益活雞每天優先進行電宰，並採用固定批號、不同顏色的包材來進行區隔與管理，確保從農場到餐桌的雞肉，都是全程無抗，讓消費者安心食用。

5. 第五項關鍵：品管檢驗 ↓最後的驗收與測試

相較於市售一般肉雞僅檢驗屠前藥物殘留是否符合國家規定，益活雞為確保產品訴求，需確認農戶未使用或誤用抗生素。於二至三週齡不定期抽檢雞隻肝臟，確保飼養過程無使用抗生素。四週齡採檢雞隻肝臟及胸肉，由液相層析串聯質譜儀（LC/MS/MS）確認無藥物殘留。無抗養殖不僅是一場從農場到餐桌的堅持，更是一場對健康與安心的承諾。而這份承諾，必須經過最嚴格的檢驗機制來守護，就如同建築完工前的最後驗收與測試，確保每一道工序都禁得起時間與市場的考驗，讓這座無抗飼養的高樓真正落成。

「九層之臺，起於累土；千里之行，始於足下。」我們堅持每一個環節都嚴格把關，確保每一塊磚、每一根鋼筋都符合最高標準，讓消費者安心，也為臺灣家禽產業立下新標竿！

益活雞和一般雞隻到底有甚麼不同？

一張圖讓你秒懂益活雞的四大特色

談論品牌，最關鍵的還是回到產品本身。現在，讓我們來用益活雞 FAB 這一張圖，讓你秒懂——益活雞的四大特色。

1. 特色一：全程不使用抗生素 (No Antibiotics Ever, NAE)

說到益活雞最獨特的地方，無疑是飼養全程不使用抗生素 (No Antibiotics Ever, NAE)，也是大成創立益活雞品牌的初衷。傳統畜牧業，抗生素的使用一直都是主流，過度使用抗生素會促使病原體產生抗藥性，使細菌更難治療，並透過糞便等途徑污染環境。大成獨家垂直整合生產供應鏈，並引進美國無抗飼養 (NAE) 的標準，降低了飼養環境中抗藥性細菌的風險，減少墊料和雞舍的污染，有助於經濟動物的健康成長。地球生態更環保健康，全家人吃都放心！

2. 特色二：吃益生菌長大的雞

然而不使用抗生素，首先面臨到的挑戰是家禽將更容易出現腸道問題、疾病，如球蟲和產氣莢膜梭菌所引起的球蟲病和壞死性腸炎。一旦爆發這些疾病，皆可能造成農民大量損失。因此，從傳統家禽養殖轉向無抗養殖的過程，需搭配各種不同的功能性添加劑替代抗生素使用。大成使用關係企業：全能營養技術股份有限公司（以下簡稱全能公司）研發之天然保健益生菌、天然植萃精華、酵母萃取物加入飼料配方，使雞隻腸道健康，增強免疫力。

3. 特色三：百分之百全植物性飼料配方

益活雞基於「愛護永續地球」的理念，使用精準營養的百分之百全植物性飼料配方。配方中使用全能公司獨家生產的全植物性水解胍肽蛋白產品替代動物性原料，調整胺基酸與蛋白質的濃度比例，兼顧生長速度與育成率，降低飼料浪費與動物性原料的微生物污染，亦能減少雞隻糞便中的氮排放量，大幅減輕環境負擔。也因為不使用動物性原料，所以益活雞肉質特別鮮嫩清甜、沒有雞腥味，簡單調味就好吃。

4. 特色四：來自國際商業雞種 (AA、ROSS等)

許多消費者在選購雞肉時，常常搞不清楚白肉雞與有色土雞的差別。其實，白肉雞（又稱肉雞）是全球普遍飼養的品種，益活雞就是選用國際商業用之白肉雞品種。白肉雞飼養週期短、肉質鮮嫩，不需要費時費力的斬切、燉煮，適合多種料理方式；相較之下，有色土雞飼養週期較長，肉質較Q彈、風味濃郁，較適合燉煮料理。

益活雞的好，您一定要知道

F 產品特色	A 相對競品優勢	B 對消費者利益
 全程不使用抗生素	垂直整合引進美國 NAE 飼養標準	地球生態更環保！ 全家人吃都安心！
 吃益生菌長大的雞	從小雞吃的第一口飼料就是專利益生菌配方	（雞隻）健康才有好滋味！
 全植物性飼料配方	雞肉清甜，沒有雞腥味	簡單調味就好吃
 來自國際商業雞種 (AA, ROSS)	肉質鮮嫩（不用曠時費力的斬切、燉煮）	輕鬆料理就好咀嚼、好消化，營養不流失。（年長長輩、寶寶也適用）

益活雞 VS 有色土雞

益活雞 FAB

NAE 飼養模式

無抗飼料專方

健康好雞



益活雞無抗飼養核心

比較項目

益活雞

土雞 / 有色雞

飼養週期

約五週 (35天)

約11~16週 (視品種不同有所差異)

品種

AA、Cobb、Ross等

鹿野、紅羽、皇金等

肉質特色

鮮嫩清甜、幾無腥味

肉質Q彈、風味足、耐久燉煮



評審團大獎獎盃

企業永續創新組三星獎獎盃



花絮篇 益活雞

Q&A

封面故事

無抗飼養這條路並不容易，前面也有提到，必須掌握五大關鍵，從雞品質、牧場配合、飼料專方、區隔電宰到品質檢驗，每個環節都需要嚴格把關。同時，益活雞憑藉大成的獨家垂直整合生產模式，不僅確保雞隻健康成長，更帶給消費者真正安心、美味的選擇。這次獲獎不僅是對益活雞團隊的肯定，更代表臺灣家禽產業在永續發展上的重大突破，讓無抗飼養的理念被更多人看見，為市場帶來更高品質的選擇。

肉品部團隊與食創獎獎盃合照



2024年食創獎評審團大獎



產業組---企業永續創新組三星獎

Q1 聽說益活雞去年得了食創獎全國最大獎！食創獎是甚麼？又代表了甚麼意義？

「食創獎」是由飲食產業專業媒體《食力 FoodNEXT》主辦的臺灣唯一飲食產業創新專業評鑑，被譽為「臺灣飲食產業奧斯卡獎」。食創獎設有「產業組」、「大學組」和「學生組」三大組別，涵蓋九大類別獎項。

評審團會依據創新突破程度，頒發三星（最高等級）、二星、一星等獎項，最後，更從所有參與的作品裡選出最受評審團青睞的「評審團大獎」。

二〇二四年十一月，益活雞以「實現環境永續與健康養殖的創新家禽產業」的創新理念，榮獲企業永續創新組別的三星獎。更令人振奮的是，在評審團的跨組別討論中，益活雞獲得過半數評審的高度認可，最終奪下二〇二四年「評審團大獎」。

■ 肉品行銷企劃部 張琇禎



好多賣場限定之益活雞
去骨清腿四連包



益活雞
品牌故事

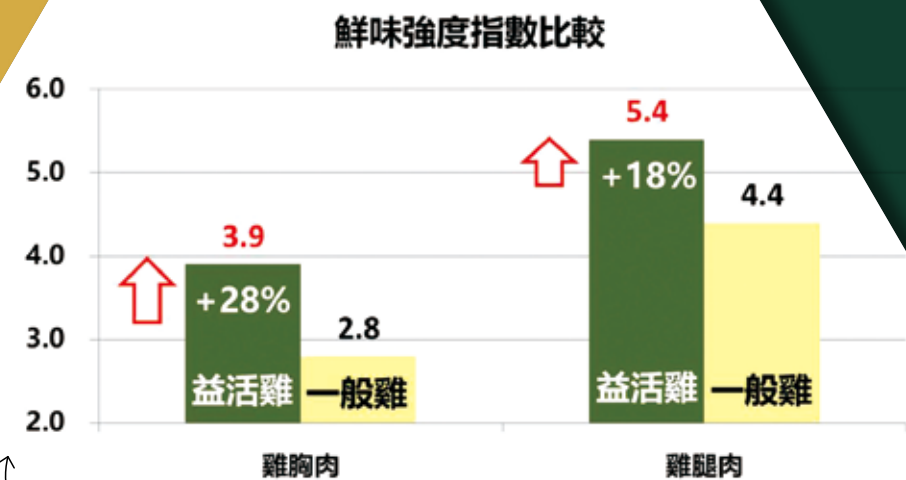
考喔！
更多詳細的介紹內容與販售地點，可以掃描QR CODE進入益活雞品牌故事參考喔！

從二〇二四年十二月二十三日起，益活雞去骨清腿四連包已經在全臺好市多賣場上架，目前是屬於常態性商品，每天都買得到喔！推薦給喜歡吃雞腿、一次性需求比較大的消費者。

Q3
看完這麼多益活雞全解析後，好想吃吃看益活雞，請問哪裡買得到呢？



益活雞具骨雞包
系列產品



益活雞與一般雞鮮味強度比較

Q2
益活雞真的有比較好吃嗎？
會不會只是個人主觀感受？

你是否曾經想過，一塊雞肉的美味，究竟來自何處？是那鮮嫩的口感、濃郁的肉汁，還是入口後那股純粹而深邃的風味？在大成美味實驗室，透過科學分析，拆解這些看不見的細節，讓美味不只是感受，更有數據的支持。

根據研究顯示，影響雞肉鮮味 (umami) 的因素有肌苷酸 (IMP) 及麩氨酸兩種成分。由於兩種成分對於鮮味有相輔相成的加乘影響，在科學文獻中，便將肌苷酸及麩氨酸相乘，作為鮮味強度指數，指數越高，表示鮮味程度越高。

透過大成美味實驗室的試驗分析，發現無論是雞胸肉還是雞腿肉，益活雞的肌苷酸與麩氨酸含量皆顯著高於一般白肉雞，其鮮味強度指數也比一般雞肉來得高。