

前瞻大成

<http://www.dachan.com>



大成水產新基地
溯源 安全 高智能

前瞻大成
刊物

2025年12月
3

大成集團



散步雞

開心散步的雞
產的蛋特別鮮、純、香



友善平飼

非籠飼動福蛋

- ✓ 友善飼養自由散步的雞
- ✓ 純素配方不添加抗生素
- ✓ 全程用心 食在安心



享受沙浴
擁有健康亮羽



休息棲架
滿足高處棲息天性



舒適蛋巢箱
安心隱密產蛋

2025 · 刊物 · 第三期
3

集團新聞

- 4 深耕越南，布局未來
- 6 三總好食城開幕活動
- 10 響應世界地球日 大成推出全新蔬食品牌
- 14 2025臺北國際烘焙展——國成麵粉與大成鮮蛋
- 18 勝博殿來臺20週年

封面故事

- 22 新廠新契機——大成水產飼料邁向市佔第一！
- 26 打造現代化水產飼料生產基地，升級產業競爭力
- 30 養魚先養水，養水先養土：水產飼養管理的黃金守則

集團點滴

34

集團點滴

／關係企業記者群

- 35 農畜群
- 39 食品群
- 44 前瞻事業群
- 53 海外事業群
- 68 微光英雄#Our Little Heros

蔬食鹽酥雞



紅燒蔬植牛筋麵



前瞻副刊

- 70 2025泰國VVM學習心得
- 74 臺日水產飼料交流
- 80 2025畜牧展在人與幸福之間總是有大成
- 86 lchoice COOP參訪
- 90 FOCASA幾米馬戲樂園參觀心得
- 92 觀影感想——沒有牛的世界，真的完全改善了嗎？

／吳盈吉

／陳禾儒

／曾琬容

／林煒峪

／陳雅湘

／邱怡雯

行銷管理

- 96 論企業經營治理之道

／林永翔

農畜新知

- 102 母豬腸道菌相對於女豬繁殖性能之影響
- 106 自動擠乳系統之應用歷程與未來發展
- 110 特定豆科植物（中草藥）系統性研究

／李德麟

／邱怡雯

／莊蕙凌

帶著相機去旅行

- 114 澳洲雪梨自由行

／楊德齡



封面介紹

大成水產新基地
溯源 安全 高智能

大成集團

前瞻大成期刊 二〇二五第二期

局版臺誌第九二〇號

一九九一年十二月二十八日創刊

董事長・韓家宇

總經理・韓芳豪

編輯群・葉麗玉

陸希慈 鄭順鴻

記者群・

農畜事業群 大成長城企業・吳欣娟

協調中心・趙敏夙

飼料事業・葉麗玉

國成麵粉・張文凌

大成良友(天津)・周瑋

大成食品(香港)・吳曉鷺

中華食物網・王健中

肉品事業・洪永勳

食品事業群 莊慧雅

餐飲服務・謝純玲

寶城泰諾(北京)・于信

全能生技・曾淳偉

大成永康(天津)・陳春梅

水產事業(印尼)・施合成

大成嘉豐水產・陳敬源

大成食品(亞洲)・方芙蓉

遼寧大成農牧・蘭云宇

蚌埠大成食品・李祥娟

大成食品(大連)・陳亞利

大成營養(星馬)・蘇孟治

亞洲營養(越南)・許永祥

發行所：

大成長城企業股份有限公司

臺灣臺南市永康區萬松二街二號

電話：〇六一二五三二一一一

傳真：〇六一二五三四五九六

雪梨歌劇院





飼料產業已趨成熟，競爭日益激烈，企業若想持續成長，勢必須將視野放遠，尋求海外市場的突破。越南，正是一個充滿潛力、競爭激烈，同時也蘊含無限機會的新興市場。

ANT多年來在越南市場的深耕與成果有目共睹，已奠定良好的在地口碑與營運基礎。未來，若能結合集團強大的技術背景與經驗優勢，將臺灣一條龍的成功模式——涵蓋電宰、肉

品加工到食品應用的完整鏈條——複製到越南，不僅可加速業務拓展，更可為集團開創新的成長曲線。

這一趟春天的行程，不只是一次經營管理的考察之旅，更象徵著集團在國際布局上的再出發。我們期待，在總經理的指導與全體同仁的共同努力下，能夠攜手開創越南ANT的新篇章，讓集團的影響力延伸至更寬廣的國際舞臺。■



春天的啟程： 深耕越南，布局未來

■亞洲營養（越南） 許永祥

春 天是一個萬物甦醒、充滿希望的季節，也象徵著成長與突破的契機。就在這樣的季節裡，三月二十四日至三十日，集團總經理親自蒞臨越南，展開為期一週的實地走訪與策略交流。此次行程涵蓋南越的同奈與隆安廠區，以及北越的海陽廠，展現出對越南市場高度重視的決心。

在走訪過程中，總經理首先與在越南深耕多年的臺籍幹部們會面，肯定大家長期以來的努力與貢獻，並進一步深入了解子公司的組織架構與各部門的職能分工。透過座談交流，不

僅加深了彼此的認識，也就未來的營運策略、市場趨勢與挑戰進行充分討論，為後續發展奠定堅實基礎。

此外，總經理亦拜訪了長期合作夥伴——白肉雞電宰企業 BM Food，雙方針對雞肉與雞蛋加工品在越南市場的供應鏈與消費趨勢交換了寶貴意見。此次交流讓團隊對當地食品零售端的實際需求有了更具體的掌握，也為ANT未來在產品線規劃與市場定位上提供了明確方向。

面對臺灣本地市場因人口老化與少子化所帶來的規模瓶頸，加上食品與





大成集團韓家宇董事長



三軍總醫院彭忠衍執行官



好食城三總股份有限公司
韓家寅董事長

三軍總醫院好食城 商店街正式開幕

結合ESG、安全、創新 引領醫院商店街全新風貌
從農場到餐桌 帶給醫護和民眾安心、健康、美味

■ 協調中心 趙敏夙

國防醫學院三軍總醫院商店街
增改修建、營運、移轉 (ROT) 開幕活動



農

畜食品大廠大成集團旗下好食城，與國防醫學院三軍總醫院強強聯手，斥資超過一點二億元，全新打造三總好食城商店街，今天（七月二十四日）正式開幕，以ESG為核心，導入創新科技、安全理念與永續精神，打造全新的醫院商店街風貌。三總好食城共進駐三十一家品牌門市，從「農場到餐桌」的完整供應鏈控管，不僅提升食品安全，更讓醫護人員與民眾共享健康、美味與幸福。

創新打造永續ESG

引領醫院商店街全新風貌

擁有超過六十八年歷史的國內食品龍頭企業大成集團，在一九九九年就經營三軍總醫院商店街，是全臺灣第一個統包規劃的醫院商場，目前大成經營多家美食商場，種類多元，包括專業

醫院商店街——三總好食城；國際觀光景區商場——基隆港東岸郵輪碼頭好食城；會展商辦大樓——中信金融園區好食城等。

大成集團耕耘醫院商業空間已三十年，深刻了解醫護人員和民眾的需求，所以斥資上億元重新打造三總商店街，好食城董事長韓家寅表示：「我們擁有豐富的醫院商場經營經驗，明白醫食同源的重要性，所以，三總好食城專注於健康美味、食品安全，提供一個幸福的飲食購物空間，除此之外，三總好食城也提供現役軍人、退除役官兵及眷屬和醫護人員相同的優惠與福利，感謝他們保家衛國。」

三總好食城融入自然元素 打造更友善的醫護餐飲空間

三總好食城商店街跳脫傳統醫院餐飲空間設計，商

場設計融入陽光、水、植物三個自然元素，加上開放通透的空間美學，並搭配休閒家具的設置，讓就醫與用餐不再沉重，反而成為療癒的一部分。整體空間設計重視室內外視覺與動線連結，採用自然採光與綠植設計，讓嚴肅的醫院空間擁有更多舒適感與人文特色，營造溫馨、明亮、舒適的用餐氛圍，讓醫護人員在緊湊工作中也能享受片刻的身心放鬆。

科技創新 首創醫療院智慧點餐機系統

大成集團更首度在醫療院所導入智慧點餐機系統，兼顧效率與健康，創下醫療空間創新應用的先例。智慧點餐機可以讓醫護人員和民眾，在不需要排隊等候的情況下，快速完成點餐，提升整體用餐效率，也可以減少人工點餐的需求，降低人力



好蔬上



岩島成



安心購



中一排骨



智慧點餐機系統



潮膳堂

醬料，價格實惠卻保有豐富層次的口感，是日常健康飲食的絕佳選擇。

大成集團引領醫院商場實踐綠能與循環經濟

大成集團在三總好食城導入 ESG 的環境保護（Environmental）系統，率先在醫療院所推出商場節能系統，智慧化控管照明與空調，降低整體能耗，特別建置餐飲品牌門市廢油回收再利用，設置專用回收系統，轉化為再生能源，實現循環經濟。

成本，再加上導入多元的支付系統，更便民減少錯誤，是醫院商場科技創新應用的一大突破。

大成集團導入數位科技強化公司治理 打造食品安全新典範

大成集團秉持「為您的健康生命而努力」的信念，從食材來源、生產製程到餐桌呈現，全面落實食品安全控管，在三總好食城導入多項 ESG 創新措施，特別是在「G」（Governance，治理）方面，導入數位科技、營養師制度與中央食安控管機制，各品牌門市皆有健康飲食選項，並由專業營養師協助設計菜單，另外大成集團設有品檢中心，三總好食城也定期與 SGS 合作，為進駐商家進行嚴格檢測與源頭控管，從原料採購、生產到販售流程，建立

大成集團實踐企業社會責任 打造人文溫暖的醫院商店街

秉持企業社會責任（CSR）理念，大成集團於經營的三總好食城中，持續推動人文關懷與公益參與，定期舉辦講座、音樂會，以及病友與鄰里長者的關懷活動，打造一座不僅提供美味與便利，更溫暖有愛的醫院商業空間。大成集團長期深耕醫院商場超過三十年，在與醫護人員長期互動的過程中，深刻體會到醫護人員不只是醫療體系的支柱，更是

一套透明且可追溯的標準化管理系統，有效守護每一口飲食的安全，更樹立醫院商場食品安全與公司治理的新標竿。

健康好食「潮膳堂」、「好蔬上」、「綠季諾」養生低碳料理登場

面對全球環境與健康議題的挑戰，大成集團致力推廣低碳、環保的飲食生活，因此三總好食城各品牌門市，都有健康料理提供更多選擇，期望讓醫護人員和更多民眾，能享用兼顧美味與營養的餐飲。

「潮膳堂」首度進駐三總好食城。「潮膳堂」以潮汕傳統料理為核心，秉持「鮮、清、配」三字訣，結合精緻粥品與特色湯麵，招牌餐點鮮蔬雞肉砂鍋粥，以全程無抗生素飼養的大成益活雞與花菇，輔以堅果醬、

蔬菜熬製湯底，營養濃郁。麵食主推崩沙腩湯麵，嚴選稀有牛橫膈膜部位「崩沙腩」，肥瘦適中，搭配清燉湯頭與多種香料，每日限量供應。另外還有蒜頭奶白鱸魚湯，適合在日常中補充營養。紫蘇桑椹飲，融合紫蘇、桑椹、薄荷與甜菊，是餐後最佳日常保健飲品。

好蔬上 neo kitchen 主打中式蔬食料理，人氣招牌「紅燒蔬植牛若麵」採用大成研發的「Neo Foods 新創肉」，曾榮獲二〇二二臺北國際牛肉麵大賞及二〇二三TQ三顆星殊榮。湯頭以無五辛豆瓣醬熬製，口感濃郁微辣，搭配Q彈拉麵，營養與美味兼具。

綠季諾 Gino Green 主打西式蔬食料理，從早餐即供應新鮮現作的蔬植漢堡，提供經典、麻辣與花生三種風味。漢堡採一百%植物肉製成，搭配新鮮蔬菜與特製

需要被理解、支持與照顧的對象。面對長期過勞、心理壓力與生活品質的限制，大成集團發起「三總週末知行講座」，打造一場場輕鬆而自由的心靈對話，邀請來自不同領域、具啟發性與生命力的講者，例如八月有著名生物科學教授李家維，以及主持人、創業家也是表演藝術家陶傳正，面對面分享人生經驗與智慧對話。

多元品牌進駐三總好食城 打造健康新食尚

三總好食城總共進駐三

十二家品牌門市，從健康飲食到永續生活，滿足食衣住行育樂所需，大成集團自有品牌就有六家進駐，除了首度亮相的潮膳堂、好蔬上 neo kitchen 與綠季諾 Gino Green，還有大家熟悉的岩島成麵包、中一排骨，以及「安心購」，特別在大成安心購，包括醫護人員、在校學生、病友與家屬，都可以輕鬆獲得每日所需的優良蛋白質，還推出現煮雞湯鍋與雞鮮萃蛋白飲的餐點服務！



大成集團副總裁韓家寅(左)與新事業開發部副總經理李維溪共同推廣蔬食新品牌好蔬上與綠季諾

響應世界地球日 大成集團推出 兩大全新蔬食品牌

好蔬上蔬植牛若麵 綠季諾蔬植漢堡 低碳美味新食尚

■ 協調中心 趙敏夙



蔬食鹽酥雞



辣味清炒蔬植
雞丁義大利麵

迎

接世界地球日，大成集團餐飲服務群於今年推出「好蔬上 neo kitchen」與「綠季諾 Gino Green」，一中一西兩大蔬食品牌。大成集團積極研發新創肉，更打造全新蔬食品牌，期望讓更多民眾能享用健康、美味又平價的蔬植肉料理，在每一天的日常飲食中關心環保愛護地球。

近年來蔬食逐漸興起，素食不再只是特定族群的飲食習慣，有的組織團體推動週一無肉日，有的因為愛護動物而吃素，有的因為環保而開始蔬食，也有愈來愈多的彈性素食者，為了提供消費者多樣化的美食，既能攝取均衡蛋白質，又能落實環保，不傷荷包，大成集團推出「好蔬上 neo kitchen」與「綠季諾 Gino Green」，讓蔬植肉料理成為一般民眾的飲食常態。

「好蔬上 neo kitchen」明星蔬植牛若麵 冰花煎餃每日限量供應

「好蔬上 neo kitchen」主打中式料理，招牌菜色「紅燒蔬植牛若麵」，採用大成集團研發的「Neo Foods 新

創肉」，「Neo Foods 新創肉」曾獲得二〇二三國際食品界米其林 i T Q i 風味絕佳獎三顆星榮譽，以獨創全新技術，模擬肉的筋膜纖維，有別於一般傳統的蔬食牛肉，更具口感、香味與多汁。也曾獲得二〇二二臺北國際牛肉麵大賞殊榮，證明植物牛肉麵比動物性的牛肉麵更美味。好蔬上的「紅燒蔬植牛若麵」正是選用得獎的植物牛肉，並且特別運用沒有五辛的豆瓣醬，熬煮微辣濃郁的湯頭，搭配口感Q彈有勁的拉麵，展現層次豐富的美味。

另外，「香椿蔬植雞絲飯」採用植物雞絲，是使用最新溼式擠壓技術，模擬真實雞肉絲的外觀與纖維質地，以及香氣、口感。「紅油蔬植抄手」為了重現道地四川風味，特別使用藤椒油特調醬汁，香麻辣讓人口水直流。「冰花蔬植煎餃」每天限量供應，皮Q肉飽滿，香氣四溢。

為了保護海洋資源，大成集團也積極研發植物海鮮，從植物中萃取海洋鮮味，「紫菜海鮮丸子湯」的植物海鮮漿保有鮮甜滋味與彈牙口感，但不會有一般海鮮的普林負擔，葷素食者





香椿蔬植雞絲飯

紅燒蔬植牛若麵



冰花蔬植煎餃



紫菜海鮮
丸子湯



紅油蔬植抄手



蔬植漢堡



都能盡情享用！

「綠季諾 Gino Green」蔬植漢堡
符合國際潮流低碳美味

因全球環保意識抬頭，聯合國糧農組織（FAO）於二〇〇六年曾發表報告，畜牧業的牛隻溫室氣體甲烷的一大來源，一頭一千二百磅的牛每年約排放一百公斤的甲烷，正是導致地球暖化的最大威脅之一。美國有很多速食業者都已經在菜單上增加植物肉漢堡，提供牛肉以外的選擇。配合國際的飲食趨勢，「綠季諾 Gino Green」主打蔬植漢堡，以百分之百純植物肉製成的漢堡，價格比真的牛肉漢堡更具競爭力，但美味不打折。

「綠季諾 Gino Green」主打西式料理，從早餐開始供應，每日新鮮現作，「蔬植漢堡」有「經典」、「麻辣」、「花生」三種口味，配料中的蔬菜、番茄、起司、太陽蛋等，可自己加價組合，自由彈性高。還能搭配飲料和薯條，推出平價套餐共六種組合。另外還有「辣味清炒蔬植雞丁義大利麵」、「西式蔬菜湯」、「蔬食鹽酥雞」、氣泡飲等多元選擇。「好蔬上

neo kitchen」與「綠季諾 Gino Green」，預計於今年四月下旬在臺北內湖三軍總醫院「三總好食城」正式開幕。

大成集團「Neo Foods 新創肉」
低脂、高蛋白質、零膽固醇

因應地球暖化氣候變遷，與糧食短缺壓力大增，如何善盡企業社會責任，為地球盡一份心力，協助解決問題同時又滿足消費者對美食的渴望，大成集團一直致力於生產安心、健康、美味、有永續性，同時讓每個人都負擔得起的食物。而新創植物肉，是世界飲食潮流的重要趨勢，也是解決全球環境議題的新選擇。

大成集團六十多年來，致力發展各種新型態的蛋白質食品，從農場到餐桌，生活中到處可見來自大成的產品，身為臺灣動物蛋白供應鏈的領導者，大成集團意識到植物肉市場的未來成長性及市場趨勢，研發了「Neo Foods 新創肉」。透過產品技術研發與創新，新創植物肉的蛋白質含量媲美真正的肉品，且低脂、高蛋白質、零膽固醇，富含膳食纖維與 B12，強化均衡營養配方，兼顧減碳、美味和健康！■

好蔬上 & 綠季諾 三總店資訊

- 地址：臺北市內湖區成功路二段三百二十五號 b1 美食街（三總好食城）
- 電話：（02）2793-6088
- 開幕日期：二〇二五年四月二十三日



日本品質，在地生產 臺灣烘焙業最佳麵粉與雞蛋

國成麵粉與大成鮮蛋 2025^在臺北國際烘焙暨 設備展共同亮相

■ 協調中心 趙敏夙

麵粉和雞蛋是所有明星烘焙產品背後最重要的兩大元素，選好雞蛋，能展現蛋糕甜點的濃、純、香，用對麵粉能讓烘焙產品口感香味與眾不同。大成集團與日本昭和產業強強聯手，臺日合資的國成麵粉，引進專業配粉技術，提供各種精緻專業麵粉。大成鮮蛋建立全臺唯一從種雞、飼料、養殖、洗選、加工、冷藏物流全管理體系，也推出全臺第一顆可生食雞蛋，並可量身訂做高品質調味液蛋，是烘焙業者的最佳幫手。

大成集團與昭和產業，在臺灣和日本的農畜科技、食品加工等相關領域，雙方均執牛耳。雙方在麵粉和蛋品產業成立合資公司，符合日本高品質的麵粉與雞蛋，在臺生產，帶動國內產業升級，也提供烘焙業者最有效率最完整的解決方案。

臺日合資的國成麵粉廠引進昭和產業在日本的研發與技術，精進製粉

技術，更新機器設備、以日本品質、臺灣在地生產，提升產品價值、加值服務。在日式麵食的市場上獲得許多知名餐飲企業的青睞，亦擁有許多與烘焙相關的大型與中型企業用戶，如：日系麵包廠、好市多的烘焙供應商，及麥當勞供應商，都肯定國成麵粉的品質，國成將持續秉持引進日本麵粉製粉技術及品質要求，協助臺灣的烘焙、甜點業者快速地提升產品的多元性與精緻性。

大成鮮蛋是全臺唯一從飼料、養殖、洗選、加工、物流配送到銷售，全程溯源，嚴格控管。臺日合資的昭成蛋品廠，生產洗選與加工蛋品皆擁有全世界最先進的雙塔自動全溫控智慧倉儲，記錄每批蛋的牧場、規格、





SHOWA 昭和產業
日本同步 在台生產

第1家獲得
國立臺灣大學
人畜共通傳染病研究中心
沙門氏菌監測暨清淨證明

監測證明
沙門氏菌
Y6-202212-1F 批次產量證明
大成食品集團股份有限公司
地址：臺南市安平區永寧路二段100號
電話：(06) 291-1111

任何熟度
都安心美味

可生食 上品語

日期、儲位等，由電腦系統精準管理，完整溯源也保持最佳鮮度。更同步採用日本第一的NABEL洗淨乾燥技術，每顆雞蛋透過高速影像分析以及聲納、光譜檢測設備，嚴格把關雞蛋內外品質，每一顆雞蛋至少得通過上百道管控重點。最引以為傲的是導入日式職人一生懸命的精神，昭和產業指派永島正紹顧問長駐臺灣，用鮮度、溫度、速度的三度管理，確保品質。

明」。每一顆大成可生食雞蛋都能達到極致的「鮮、純、香」，蛋白Q彈、蛋黃香濃無腥味，任何熟度都安心美味！並邀請藝人隋棠作為品牌大使共同推廣「上品語鮮蛋」。

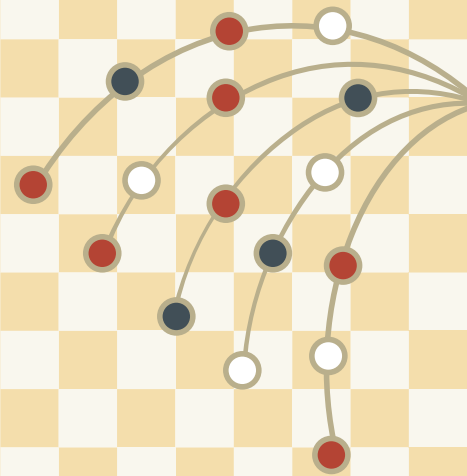
深獲烘焙業者好評的大成鮮蛋專業液蛋，擁有三大優勢，一、業界最高等級工廠，榮獲FSSC 22000、ISO 22000、HACCP等國際食品安全驗證，二、原料、生產全程一百項以上的安心檢驗！三、預配液蛋調和尖端技術，例如CAS認證液蛋、調味液蛋等，提供烘焙業者更安心便利的選擇。■



勝博殿來臺

20週年

■ 協調中心 趙敏夙



臺灣勝博殿二十歲了！二〇二五年三月十九日在大成美食匯館舉辦二十週年活動，大成集團董事長韓家宇與日本Green House Foods社長田沼千秋共同出席。臺灣勝博殿由母公司日本Green House Foods與臺灣大成集團共同經營，二十週年活動以回顧、傳承、回饋、美味及感恩五大主題，一同回顧過去二十年在臺灣經營歷程，並攜手傳承品牌生命。

韓家宇董事長說：勝博殿在臺灣、北京、天津經營狀況非常好，二十年來只有在COVID期間微幅下跌，難能可貴，感謝員工，下一個二十年，希望可以再創佳績。田沼社長也感謝大成集團以及勝博殿員工們的協助，相

互信賴互相學習，建立深厚的情誼。

當天另邀請伊甸基金會到場，勝博殿以行動捐贈十萬元現金及餐券支持「老人照顧服務計畫」回饋臺灣社會，自二年起勝博殿長期支持伊甸基金會弱勢服務，幫助失智長者學習、早療兒童慢飛天使及老人照顧關懷不遺餘力。





活動現場貴賓官蓋雲集，臺日交流協會副代表服部崇、新光集團吳東昇董事長、南紡侯博明董事長、台畜張裕屏名譽董事、全臺物流陳建琳董事長、穀盛許嘉生創辦人等，還有大成的董事們都到場祝賀。

一九六六年始創於東京新宿，二〇〇四年跨海來臺開設第一家分店帶起日式炸豬排餐飲風潮，勝博殿進軍臺灣餐飲市場已逾二十年，為回饋臺灣消費者對於品牌的喜愛，推出二十週年紀念套餐，以自由選的形式讓消費者自主搭配套餐，邀請消費者與勝博殿共創美味記憶！隨餐附贈限量紀念杯，更是喜愛勝博殿的粉絲必須收藏！除了限定套餐贈送紀念杯外，還舉辦一系列回饋慶祝活動，期間消費即有機會抽中東京雙人來回機票、萬元加菜金、套餐兌換券，誠意滿滿邀請消費者一同歡慶二十週年！



勝博殿20週年紀念餐 斯麥豬自由選



新廠新契機！ 大成水產飼料邁向市佔第一！

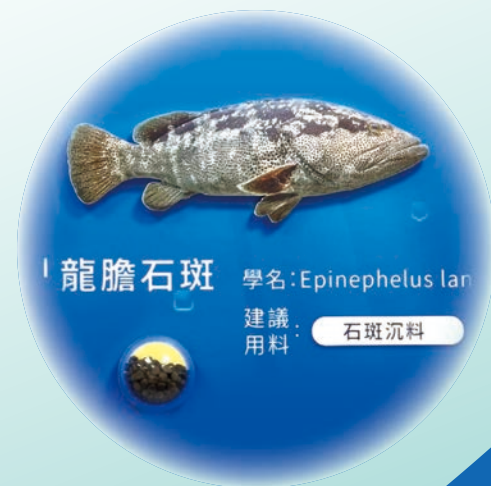
■行銷企劃部 陳禾儒

1 水產產業大環境： 從傳統漁業走向高值化與智慧化

臺灣為海島型經濟體，水產養殖產業歷史悠久，為我國農業出口重要支柱之一。根據農業部漁業署統計，二〇二四年臺灣內陸養殖產量二十四點六萬噸，尼羅魚佔五萬六千七百九十噸（百分之二十三）、虱目魚佔五萬六千三百八十八噸（百分之二十三）、鱸魚類佔二萬三千七百五十四噸（百分之十）、石斑類佔一萬六千三百一十八噸（百分之七）、午仔魚佔一萬零二百零四噸（百分之四）。內陸養殖產值約三百三十一億元，佔臺灣漁業總產值的百分之三十三，且在石斑、午仔魚等高經濟價值品項上具強大競爭力。

大成水產飼料廠新建工程動土典禮





二 臺灣水產飼料市場競爭日趨激烈，隨著水產養殖產業朝向高密度、高值化與智慧化轉型，水產飼料市場的技術門檻與產品多樣性需求也隨之提高。根據二〇二四年產業資料顯示，目前臺灣水產飼料主要由三大業者主導，分別為：全興、協益與大成，形成「三強鼎立」的市場格局。

1. 其中，全興暫居市佔龍頭，積極拓展海外市場，並專注開發蝦類與高經濟價值海水魚種（如鱸魚）飼料，其鱸魚飼料市佔率達百分之三十一。
2. 協益則憑藉完整的技術服務團隊與智慧養殖系統支援，成功切入虱目魚養殖區塊，市佔約百分之十六，並與加工廠緊密合作，深化產品整合度。
3. 大成則暫居市場第三，並在尼羅魚飼料領域佔據全臺首位。但受限於既有產線產能已滿載，無法再進一步擴大產能。在虱目魚、鰻魚、石斑魚等高價魚種領域，大成雖擁有市場基礎，惟尚未具主導優勢。因此，為強化競爭地位與擴展市佔，大成需透過新廠建置與製程優化，提升品質穩定性與產能規模，進一步朝市佔第一的目標邁進。

2 大成水產飼料新廠：應勢而生的產業升級布局

為因應產線升級與產能擴充，大成集團於二〇二五年啟動臺南柳營新廠計畫。原有水產飼料產線設於永康廠區，然而因廠區土地即將進行市地重劃，該廠預計於二〇二五年正式停止運轉，且既有設備產能亦已達滿載，無法支應日益增長的訂單需求。

根據統計，二〇二四年臺灣水產飼料總產量約為四十一萬噸／年，其中大成貢獻約四萬噸，市佔約百分之十一，位居市場第三。中程目標則設定在二〇三〇年前將市佔率提升至百分之二十，能夠穩居全臺水產飼料龍頭地位。

新廠不僅是產能的替代，更是製程與設備的全面優化。透過動線設計、人機分流、膨化設備升級，未來水產飼料在品質穩定性、能耗效率與產品組合上都將更具競爭力，為大成搶攻市場第一鋪路。

目前，大成水產飼料的通路結構以「經銷商」與「直營戶」各佔一半，形成靈活且穩定的雙軌銷售系統。在產品結構方面，尼羅魚飼料為主要銷售項目，二〇二四年佔整體水產飼料銷售比重高達百分之五十八，並在全臺尼羅魚飼料市場中擁有約百分之三十的市佔率，穩居第一。

其次，虱目魚飼料約佔公司總體銷售的百分之三十，但在全臺虱目魚飼料市場僅排名第五，市佔率約百分之七。此一分布顯示大成在特定魚種具備一定優勢，但在中高價魚種市場仍有明顯成長空間。其中，鱸魚市場被視為首要發展目標，也凸顯新廠在配方研發、產能升級與品項優化上的戰略必要性。■

功能性
添加

好消化

優質
飼料

適口性

水中
安定性

精準
配方

無抗
無藥殘



打造現代化水產 飼料生產基地， 升級產業競爭力

行銷企劃部 陳禾儒

1

為迎接永康舊廠停產與未來市佔成長的營運目標，大成集團於臺南柳營科技工業區規劃興建全新水產飼料製造廠。新廠緊鄰現有大成精料廠用地，完工後將與同區域內其他大成飼料廠共同構成一座整合型飼料製造基地。透過原料倉儲共用、物流調度整併等方式，可大幅降低營運成本，並提升原料供應效率與生產協同效益。

相較於舊廠，新廠於產線設計、設備導入與作業管理上全面升級，將為水產養殖戶帶來以下三大關鍵優勢：

一

無抗製程與高標準可追溯系統，強化飼料安全信賴

新廠為「空白線廠」，採用全程無抗生素、無藥物添加製程，可有效消除藥物殘留風險，滿足國內外市場日益嚴格的食安要求。每批產品皆能追溯至生產、包裝、運輸資訊，並搭配車輛GPS定位系統，能在第一時間對潛在問題作出精準應對，進一步強化產銷履歷的透明度與信賴基礎。

二

自動化與智能化設計，提升生產效率與衛生安全

新廠導入智慧自動化系統與分區管線設計，從原料投放到成品包裝皆以封閉式流程進行，嚴格杜絕交叉污染風險。廠區內部動線、人員動線與設備使用皆符合飼料製造衛生標準，提升整體製程穩定性與產品品質一致性。

三

精準營養設計，配合養殖實務提供差異化產品

由大成自有研發團隊針對各類魚種（如尼羅魚、虱目魚、石斑魚等）撰寫專屬營養配方，結合現場養殖數據回饋，提供符合不同階段魚體需求的飼料組合，提升飼料轉換率與魚體健康，幫助養殖戶達成穩定成長與高效收成。

2

為顧客創造價值：
大成水產新廠的承諾

透過柳營新廠的建置，大成將更全面支持養殖戶完成產銷履歷建構，不僅回應消費者對食品安全的要求，更實踐企業「全心全力為您的健康生命努力」的品牌承諾。新廠的投入，象徵著不只是硬體升級，更是一場從產線到價值鏈的全面創新升級，根據最新規劃，大成水產飼料柳營新廠已於二〇二五年六月完成試車，並預計在今年下半年正式全面投產。新廠全面開機後，將大幅提升膨化飼料與多品項魚種配方的製造能力，預估水產飼料年產能可翻倍成長，進一步將整體市佔率由目前的百分之十提升至百分之二十五，大幅拉近與市場領先業者的差距，朝「市佔第一」的中長期目標邁進。

Feature

- 超微粉碎
- 全熟化
- 益生菌、微量元素

Advantage

- 水中安定性↑
- 消化↑
- 增強抗緊迫力

Benefit

- 殘餌↓
- 排泄物↓
- 降低染病機率

碎粒機

- 製粒並冷卻後顆粒成品進行再加工破碎成小顆粒飼料。



顆粒穩定器

- 製粒機後進入，於悶桶內保溫。
- 功能：藉由保溫促使內部結構及營養成分改善，進而提升壓粒後之熟化度及水中安定性。



混合機

- 用於混合各項原料。
- 經由專業研發人員導入配方，再由電腦精準自動化配製混合均勻。



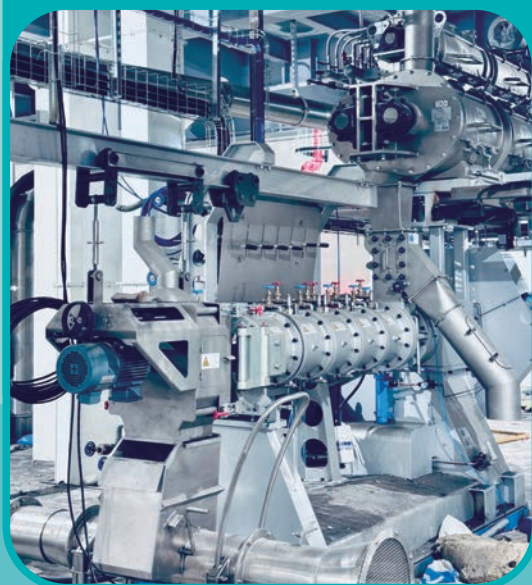
粗粉碎機

- 用於粉碎原料（玉米、小麥等）。
- 運作原理：利用高速旋轉的錘片與篩板摩擦作用下，原料被粉碎到符合規格後從篩孔排出。

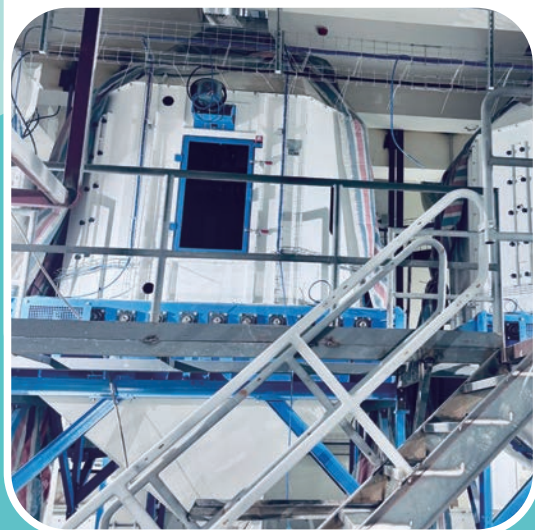


膨化系統

- 經過調質器預處理後運送至膨化機主機，膨化機為水產上浮料或石斑料重要製程。



冷卻器



壓粒機

- 利用壓棍及環狀鋼模壓製成粗或細粒狀料，再經由切刀轉速控制規格長度。

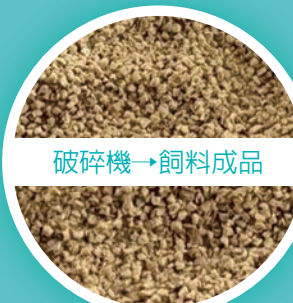


超微粉碎機

- 經由粗粉碎機粉碎至1mm以下後再加工。
- 運作原理：利用高速旋轉的離心力作用物料在垂刀撞擊破裂再由齒輪粉碎。
- 粉碎產能提升、粗細度更細緻，可提高飼效。



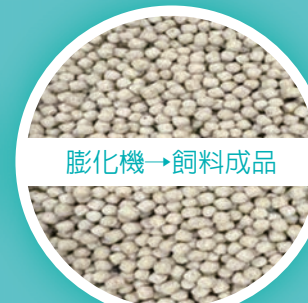
自動化包裝機



破碎機→飼料成品



壓粒機→飼料成品



膨化機→飼料成品

養魚先養水， 養水先養土： 水產飼養管理的黃金守則

■行銷企劃部 陳不儒

隨著氣候變遷與市場需求的波動，現代水產養殖早已不是單純「放魚養大」的行業。從水質、飼養密度、飼料到疾病防控，每一環節皆牽一髮而動全身，要在氣候不穩、病害風險升高與市場競爭激烈的情況下，穩定獲利、永續經營，必須深入了解水產生物的生理特性、掌握水質變化的細節、採取正確的投餵策略，並建立有效的疾病管理系統。大成結合試驗場實測數據與長期經驗，提出一系列關鍵洞見，為水產產業提供了兼具科學與實用的策略藍圖。

1 水產生物的三大類型與飼養關鍵

水產養殖的核心在於「因材施教」，不同生物類型各自擁有獨特的生理特性與飼養需求。首先，以魚類為例，虱目魚、吳郭魚、石斑魚、午仔魚與鱸魚等，攝食習性涵蓋草食、肉食、濾食至夜行性等多元型態。牠們在適溫環境下，具有高採食量與快速生長的優勢，適合高密度飼養；但同時對水中溶氧相當敏感，缺氧情況下不僅影響進食，甚至可能導致死亡。

接著是甲殼類，如白蝦、泰國蝦與螃蟹等，這類生物需透過多次脫殼才能成長，而脫殼期間身體極為脆弱。此外，牠們對水中氮素與PH變化的忍受度低，飼養過程需格外留意水質穩定。雖具群聚習性，但高密度卻容易引發攻擊與咬鬥，增加死亡風險。

至於貝類如文蛤、牡蠣與九孔，則主要靠濾食浮游生物維生，對水體透明度與肥水狀態要求極高。牠們對污染物特別敏感，容易累積重金屬與毒素，直接影響食用品質與安全。此外，貝類多固定於養殖設施上，空間配置與水流管理成為飼養成敗的關鍵因素。

掌握這些基礎特性，是擬定飼養策略與場域配置的首要依據，也是邁向高效與永續養殖的基礎關鍵。

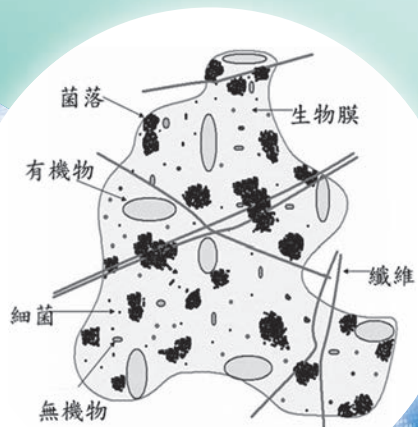
2 飼養管理的核心： 在生態循環中取得平衡

飼養系統的邏輯核心，在於如何讓「飼料、養殖生物、有機物、底土、水體與空氣」之間達成動態平衡。飼料經魚蝦攝食後，轉化為代謝廢物與殘餌，進一步累積成有機物，進入水體與底土。若底泥未經妥善處理，累積的有機物會層層堆疊，使水分與氧氣難以穿透，導致底層逐漸轉為無氧狀態（圖一），促使厭氧菌大量繁殖（圖二），進而產生氮氣與亞硝酸等有害物質，不僅破壞水中溶氧與微生物平衡，也將進一步影響魚蝦健康與攝食行為。也因此，在養殖前的準備階段，就必須謹慎進行（1）清淤、（2）檢測PH、（3）灑生石灰、（4）翻土與（5）曝曬（圖三）等動作，為後續的水體培養建立健康底層。這一系列操作表面看似簡單，但每一個步驟都對整體水質有深遠影響，若忽略將導致整池養殖從一開始就處於不利條件。

進入養殖期後，水質監控變得更加關鍵。每日應重點檢測的項目包含PH值、溶氧、溫度、鹽度、氨氮、亞硝酸、藻相與菌相等核心指標，這些數據不僅反映水體穩定性，更直接影響魚蝦的健康狀況與飼養風險。氮與亞硝酸是最常見的兩大隱形殺手，其中氨會對魚鰓造成損傷，使其呼吸困難；亞硝酸則會與血紅素結合，降低血液攜

圖一

長時間未清淤的池底，因有機物積累與缺氧，會形成發黑、發臭的還原層，含有硫化氫與其他有毒物質。這種泥巴通常會造成魚蝦壓力大、攝食不良甚至死亡。



圖二

這是一張底泥或水體中「生物膜結構」的示意圖。

圖中顯示了：

菌落：聚集在有機物表面

生物膜：微生物分泌的膠質形成保護層

有機物與無機物：為微生物提供附著基質

纖維：殘留物或基質中的支撐結構

這張圖用來解釋「有機物沉積 → 微生物附著 → 生物膜形成 → 進一步堆疊變成厭氧層」的過程。

圖三

這是曝曬後的池底，泥面乾裂代表有機物經過陽光曝曬與氧化，能有效殺死病原菌並分解部分有害物質。這張圖就是在說明「清池後曝曬」的重要性。

圖七

湖內水產試驗場（室外）水色變化

AB池密度相同，B池投餵量高於A池

新池或藻量不足時，如果同時使用銅劑（殺藻劑）又投放枯草菌類的產品（益生菌），可能會讓水色更不穩定，甚至導致水質惡化。所以要觀察水色變化，避免藻菌失衡。



A池

B池

圖八

湖內水產試驗場（室內）——金目鱸魚苗



5月入苗→訓餌



6月定期採樣



圖六

湖內水產試驗場（室外）

4月整池→試水→金目鱸魚苗檢查→試苗



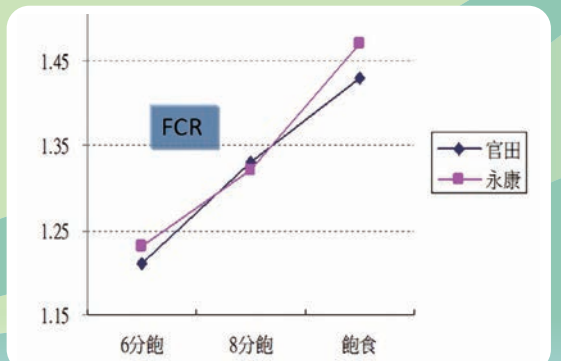
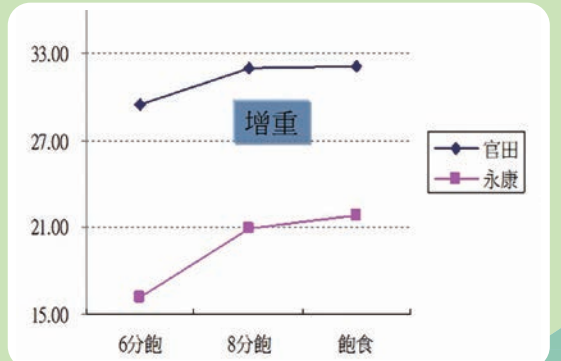
圖四&圖五（投餵管理原則）

材料與實驗設計：尼羅魚

A組：飽食；永康（循環水系統）任食，官田（戶外水泥池）參考NRC建議（3.5%）

B組：8分飽；飽食組的80%投餵量

C組：6分飽；飽食組的60%投餵量



病力，並搭配隔離與消毒降低傳播風險。疾病管理的本質，在於提前預防與系統控制，絕非等到發病才會應對。

在飼養操作中，投餵策略往往被誤解為「愈多愈好」，但實驗數據明確指出，飽食雖然能快速增重，卻未必具有經濟效益。以圖四和圖五的尼羅魚試驗為例，飽食組（百分之百投餵）雖然增重速度最快，但FCR（飼料轉換率）卻最差，意味著更多的飼料換來的是更高的成本與更多水體負擔；相反地，八分飽的組別雖稍慢增重，但FCR最佳，綜合效益反而最高。這也呼應了魚類攝食的自然機制：為了避免腸道負擔過重，魚會調整消化速度來提升營養吸收效率。因此，「略低於飽食」的投餵模式，才是實務上兼顧生長與效益的關鍵策略。

綜合而言，現代水產養殖的成功，來自三大核心支柱的協同合作：穩定的飼養管理系統、優質的飼料設計，以及健康的種苗來源。這三者如同三個環環相扣的圓環，交集處即是穩定生產與獲利的關鍵核心。忽視其中任一環節，都可能導致整體失衡，使養殖效益大打折扣。面對日益嚴峻的氣候與環境挑戰，未來的養殖模式勢必更加依賴數據監控、科學分析與標準化管理。從水體化學結構、微生物變化，到魚蝦的攝食行為與健康狀態，皆須納入精細化的管理視野之中。水產業唯有善用系統思維，結合現場實證經驗，方能在變動中保持穩定，實現可預期、可管理、可長可久的現代化水產養殖。

除了水質，疾病管理亦是穩定產出的重要一環。疾病的發生不單是因為病原菌的存在，而是宿主（養殖生物）、環境（水質與密度）與病原三者失衡的結果。對於細菌性、真菌性、寄生蟲性、病毒性病，需透過病原鑑定與藥敏測試，搭配水體消毒與正確劑量的藥物治療處理；寄生蟲則須連續驅蟲，阻斷其生活史循環，並配合底泥清理與水質改善；而病毒性疾病目前雖無特效藥，但可透過疫苗、IgY與免疫刺激物提升魚體抗病能力，導致魚體缺氧甚至死亡。這些物質的毒性強弱，不僅取決於其濃度，更受到水體的PH與溫度顯著影響。以氨為例，在高溫（如三十度C）與高PH（如八點五）條件下，毒性氨（ NH_3 ）的比例將大幅上升，即使總氨濃度未變，也可能造成急性中毒，影響整池生物的攝食與存活率。因此，在白天藻類光合作用旺盛、PH上升的時段，若魚蝦出現不吃、浮頭、躁動或跳躍等異常行為，極可能是毒性氨暴增所致，應立即檢測並調控水質。同樣地，在水體酸化（PH偏低）時，底泥中原本相對穩定的硫化物也可能轉化為為毒性極高的硫化氫（ H_2S ），經由魚鰓鰓部吸收後迅速引發中毒，造成死亡。這類現象多發生在陰雨天、倒藻、底泥攪動或長時間未清淤的情況下，養殖戶必須高度警覺。綜合來看，水質因子之間具有高度的交互關聯性，僅觀察單一指標往往不足，唯有透過整體性監控與即時調整，才能有效預防水質惡化所引發的連鎖性損失。

集團點滴

關係企業記者群



· 大成集團副總裁、總經理、副總與臺南市葉副市長（右三）、蘇治芬董事長（左三）、展會主辦合照

農畜群

Agriculture and Livestock Business Group

二〇二五大成股東會

國際經貿環境劇烈多變，美國關稅政策影響，貿易保護主義升溫，美元匯率波動，俄烏戰爭持續變化，以及企業面臨缺工、缺地與缺人才等種種挑戰，大成憑藉其深耕農畜食品的堅實基礎，與時俱進的前瞻策略，持續在臺灣及國際擴大投資，持續引領產業創新，積極推動智慧農畜，多角化經營，確保長期營運穩健與永續發展。

根據二〇二四年度合併財報，大成集團營業收入淨額達新臺幣一千零二十七點五億元，歸屬母公司稅後純益三十五點三億元，每股純益四點二一元。營業收入、稅後純益與每股純益皆為歷年次高。

面對國際多變情勢，大成加快開拓國際市場，看好美國市場對於亞洲食品需求大幅成長，大成於二〇二四年收購美國德州 Amy Food 食品加工

廠，今年並有擴建計畫。同時，因應日本及歐美市場對熟蝦產品的需求增加，大成已在印尼擴建水產加工廠。

隨著東南亞經濟成長，大成在越南亦持續從飼料擴大建置農畜規模，朝向一條龍發展。



· 大成集團 114 年股東常會



· 大成集團—韓家宇董事長



在臺灣，因應外食餐飲的強勁需求，以及消費市場愈來愈重視高品質蛋白質食品，土雞加工廠預計今年八月投產，將與餐飲量販通路密切合作，研發客製化的產品，提供油雞、鹽焗雞、甘蔗雞、燉雞等熟食加工品，帶給消費市場更多樣化且便利的美味。

全球邁入高齡化社會，對於海鮮與

水產品的需求增加，大成水產飼料柳營新廠六月完成試車，今年即將投產，預估產能全開，將可達到市佔率二十五%的目標。最新的水產飼料廠，將可協助水產養殖產業提升品質，做好產銷履歷，並進一步打開國際市場，提供消費者安心的水產品。

大成安心雞在臺灣白肉雞市場居於領先地位，以高品質受到客戶肯定，

然可以不使用抗生素，符合環保與健康大趨勢，因此榮獲二〇二四年食創獎評審團大獎。

在蛋品領域，大成與日本昭和產業攜手合資，在彰化建立現代化的昭和蛋品洗選加工廠，成功推出臺灣第一顆可生食雞蛋——上品語鮮蛋，大幅提高了洗選蛋及液蛋及水煮蛋的產能與品質。昭和廠引進全世界最先進的雙塔自動全溫控智慧倉儲，由電腦系統精準管理，以確保最佳鮮度與完整溯源。上品語鮮蛋是第一個與日本同步，在臺生產的可生食雞蛋，也是第一個獲得臺灣家禽飼養場沙門氏菌監測暨清淨認證，該認證是由國立臺灣大學獸醫系教授周崇熙帶領專業團隊在農場監控上百個採檢點，確保雞隻生產的雞蛋達生食級標準。大成也將持續和日本昭和產業合作研發更多美味的雞蛋加工品。

大成集團全方位啟動AI轉型升級，並已展現成效。飼料訂貨透過AI數位助理Vital下單，準確率達到九十九%，預估可節省七十五%的人力。大成智慧養殖雲獲得二〇二四國家品質玉山獎全國首獎，透過AI全

自動管控牧場，達到恆溫恆濕的環境，降低溫度緊迫對於動物的負面影響，提高飼養成績。最新推出的AI餐飲門市管理大師，輔助餐飲業者使用AI解決繁瑣的進銷存管理，減少浪費，更精準有效率完成管理工作，大成集團最終目標是成為最會運用AI的農畜食品公司。未來將持續聚焦農畜食品核心事業，強化上下游整合，與時俱進。

【趙敏夙】

二〇二五畜牧展

大家好，我是大成飼料業務部的反芻技術黃覺思，很高興向大家介紹此次二〇二五年在臺南舉辦的畜牧展特色。

這次的畜牧展將聚焦於畜牧業的最新技術與趨勢，並展示臺灣在畜牧產業方面的創新成果。以下是本次展覽的一些亮點特色：

1. 智慧畜牧技術
2. 永續發展與綠色畜牧
3. 國際參與與技術交流
4. 多元產品展示專題講座與技術研討



此次大成反芻團隊在展會期間舉辦的專題講座與研討會，特別邀請安迪蘇亞洲區乳牛營養專家——彭海宏博士，分享產業最新研究成果，為臺灣養牛提供實用的經營策略。此次分享内容是奶牛胺基酸營養研究進展及應用，分享中提及奶牛第一限制胺基酸——蛋氨酸的重要性，日糧配方中蛋氨酸不再基於可代謝蛋白的需求作為基礎而添加，近年研究中已躍升為功能性產品的重要角色。

蛋氨酸功能：

1. 生產性能

添加蛋氨酸能夠提升乾物質採食量(1.1kg)，提升mTOR路徑，進而提升乳蛋白(89g/day)及乳脂肪

(122.5g/day)的合成。另外也可提升能量矯正乳產量(1.68kg/day)。

2. 健康

添加蛋氨酸能夠提升後代犢牛的代謝和健康，改變後代基因表達，例如葡萄糖合成、脂肪酸氧化能力，胰島素的敏感度及對抗炎症和氧化壓力的基因表達量。蛋氨酸能夠提升母牛肝臟功能指數(LFI)，幫助脂肪以VLDL的形式轉移出肝臟，減少脂肪肝、酮症及產後代謝性疾病的發生機率。添加胺基酸也提升免疫球細胞(嗜中性白血球)吞噬作用提升，減少許多炎症反應。添加蛋氨酸也可讓已罹患疾病的母牛有更高的懷孕機率。

3. 繁殖性能

I. 濾泡品質

濾泡中雌二醇濃度更高，濾泡的體積更大，發情表現更明顯，進而有更好的懷孕機率

II. 子宮環境

增加抵抗感染的第一道免疫防線——多核性白血球(PMN)的功能，降低子宮炎症機率

III. 胚胎發育

促進胚胎發育，增加著床前胚胎內脂肪沉積，使胚胎更大。另外胚胎早期死亡可減少四%，懷孕損失減少十三%，明顯降低懷孕失敗率。

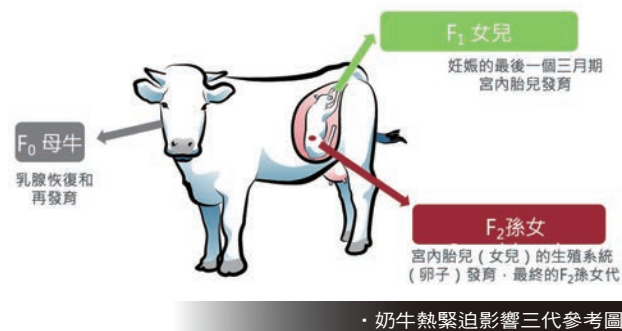
4. 熱緊迫

熱緊迫添加蛋氨酸能夠增加母牛的乾物質採食量。另外蛋氨酸也是啟動mTOR通路的重要胺基酸，提高mTOR通路合成乳蛋白的效率，改善夏季乳品質問題，研究也表明添加蛋氨酸可維持熱緊迫牛隻的乳蛋白及提升乳脂肪比例。除此之外，蛋氨酸也可減少熱緊迫帶來的氧化壓力，減少細胞凋亡，維持乳腺的免疫反應，減少乳房炎的發生，進而增加乳產量。

重要資訊：

熱緊迫影響後三代是彭博士提供的參考圖，提醒需特別注意產前女牛及乾乳牛的飼養環境，一隻健康的泌乳牛，從還沒出生就已經決定了。

熱緊迫添加蛋氨酸可改善母牛及犢牛的體溫，增加犢牛體格，增加胎盤重量，增加胎盤胺基酸轉運mRNA，增加母牛產犢時血液葡萄糖水平，增加乳蛋白及無脂固形物，減少促發炎因子，增加肝臟功能。另外研究指



出，牧場乳產量與蛋氨酸的添加是呈現正相關。

結語：臺南作為臺灣畜牧業的重要地區，這次展會不僅是技術與知識的交流平臺，更是推動產業進步的重要契機。我們大成長城公司也致力參與其中，展示我們優質的飼料產品與解決方案，期待與各界朋友交流合作！

【黃覺思】

食品群

Processed Food Business Group

大成響應世界地球日 永續發展計畫

響應世界地球日，永續發展減碳優先，大成集團設置太陽能發電，合計2250KW(瓩)。

如果以二〇二三年臺灣家戶平均每月用電三百三十八度估計，大約可以供五千七百個家庭每個月的用電量。

大成集團所安裝的太陽能發電設施，分布於臺南、高雄、嘉義、屏東、彰化、雲林等地。現有二十五廠／場區設置太陽能發電躉售臺電，達21617KW(瓩)。

另新建置自發自用太陽能發電(新總部以及柳營分切廠)，933KW(瓩)，合計2250KW(瓩)。

大成集團持續推動循環經濟，現已完成二〇二三年中英文版永續報告書，並通過KPMG認證，完成海內外各廠域碳盤查，並完整揭露類別一、類別二溫室氣體盤查結果。推行



ISO-45001職業安全衛生管理系統。推行ISO-14001環境管理系統。

【趙敏夙】

看似簡單，蛋不簡單—— 上品語鮮蛋

二〇二五臺北國際食品展——
臺灣第一顆可生食雞蛋——
上品語鮮蛋

二〇二五年度臺灣規模最大的「臺北國際食品展」於六月二十六日至二十八日盛大登場。今年，大成集團以「大成隋棠考」為主打，並且帶著臺灣第一顆可生食雞蛋——上品語鮮蛋代言人隋棠一同展出，並同步展出多樣的雞蛋加工製品，包括水煮蛋、溏心蛋、蛋捲等品項。其中，新推出的主打產品「醬味溏心蛋」是用嚴選上品語鮮蛋所製成，一推出試吃便獲得熱烈回響。

目前已有超過四十家知名餐飲品牌指定使用「大成上品語鮮蛋」，包括王品集團、屋馬集團、米其林推薦的梵燒肉、師承日本百年工藝的橋山壽喜燒すき焼き專門店等。



雞蛋洗選採用日本領導品牌 NABEL 的設備，經過專業的洗淨與

鮮度，實現雞蛋 A 級品質，並強調從產地到賣場的卵芯溫度控管，確保雞蛋都保持最佳新鮮度與高品質。大成率先導入自動化流程，每批雞蛋在進工廠前，車隊必須通過三百六十度隧道式自動噴霧消毒車道，阻絕外部風險。雞蛋進入廠區後，透過無人軌道運蛋及機械手臂分盤上蛋，將人為接觸降到最低。



乾燥技術，再對每顆雞蛋進行高速影像分析以及聲納、光譜檢測，從蛋殼外觀到蛋芯內部全面把關，確保雞蛋最高品質。在現代蛋品供應鏈中，溫控管理至關重要。我們有雙溫層專業蛋品物流車隊，搭配先進的智慧物流技術，確保雞蛋在冷鏈中保持最佳品質和安全



大成實踐從「牧場到餐桌」的一條龍最高規格管控。每顆雞蛋須通過超**秉持「看似簡單，蛋不簡單」**的理念

攜手日本昭和產業，打造智慧蛋品工廠

上品語鮮蛋，能達到目前的高度並非一蹴而就，為確保「上品語鮮蛋」從產地到餐桌始終維持最高潔淨標準與新鮮的品質，大成攜手與日本昭和

攜手日本昭和產業，打造智慧蛋品工廠



產業技術合作，從人、器、物、水流動線、保鮮溫控、自動倉儲及物流管理等全方位導入，達到與日本技術同步的標準，打造出高自動化、低接觸、零污染的智慧加工蛋品廠。這項合作不僅升級生產技術，更從源頭的「六星潔淨綠能牧場」開始做起。上品語鮮蛋的來源牧場需通過二百項潔淨採檢控管，使用太陽能綠電與雞糞轉製有機質肥料，實踐綠色循環經濟。雞隻飼養上採用專屬植物性飼料並添加益生菌，打造健康腸道環境，並接種沙門氏菌疫苗預防垂直傳染，是全臺第一家獲得「國立臺灣大學人畜共通傳染病研究中心沙門氏菌



監測暨清淨雙證明」的企業。

日本「三度管理系統」，實現雞蛋 A 級品質

大成集團遵循日本的「三度管理系統」——雞蛋溫度、製成速度、品質

過一百項以上安全檢測，從玉米的來源選購、飼料的生產、雞隻的來源挑選、蛋雞健康的監控、牧場的檢核認證到洗選廠清潔、包裝至販售前固定週期的檢驗，直到最後的蛋品物流配送，全程透明可追溯，嚴格把關每一環節，努力將食安風險降至最低，讓農場到餐桌都是符合安全的規範，滿足消費者兼顧安心、美味、營養的需求。

【劉榛盈】

新北市政府參訪昭成廠

新北市長侯友宜與彰化縣長王惠美共同訪視大成集團「昭成蛋品加工廠」，深入了解雞蛋產業從農場到餐桌的供應鏈，侯友宜市長表示，他從小就喜歡吃蛋，因為蛋非常健康又營養，同時在新北市團體營養午餐裡，蛋料理也是很重要的元素。全臺有兩顆蛋就有一顆來自彰化，所以他特別到彰化，新北市團體業者用了很多大成的好蛋，尤其在王縣長的嚴格監督之下，對於雞蛋食安非常有信心。

彰化縣政府與新北市政府聯合舉辦

的雙塔自動全溫控智慧倉儲，記錄每批蛋的牧場、規格、日期、儲位等，由電腦系統精準管理，完整溯源也保持最佳鮮度。更同步採用日本第一的NABEL洗淨乾燥技術，每顆雞蛋透過高速影像分析及聲納、光譜檢測設備，嚴格把關雞蛋內外品質，每一顆雞蛋至少得通過一百零六道管控重點，才送到消費者手中。大成鮮蛋

是全臺唯一串連上、中、下游，從飼料營養、AI智慧養殖、高質量洗選、冷鏈保鮮至運銷一條龍，形成完整供應鏈。

此外，大成集團與日本昭和產業攜手合作，引進世界級技術、設備與生產管理，在臺生產第一顆符合日本生食等級的雞蛋——「上品語鮮蛋」，是第一家取得《國立臺灣大學人畜共



· 新北市長侯友宜（左三）彰化縣長王惠美（左二）共同訪視大成集團昭成蛋品加工廠，副總裁韓家寅（左一）陪同



· 雙城首長共同宣布新北市營養午餐採用彰化新鮮的雞蛋入菜

者拓展通路，讓更多人認識彰化出品的各式優鮮。

會後雙城首長參觀位於彰化的昭成蛋品加工廠，總投資金額超過十億，佔地超過三千坪，整個廠區一樓為洗選，二樓是液蛋、水煮蛋的蛋品加工兼研發基地。廠內擁有全世界最先進



· 新北市長侯友宜與彰化縣長王惠美深入了解昭成蛋品廠的專業運作



· 新北市長侯友宜與彰化縣長王惠美深入了解昭成蛋品廠的專業運作



· 昭和加工蛋品廠

通傳染病研究中心沙門氏菌監測暨清淨認證》，並榮獲飲食界奧斯卡獎二〇二三食創獎最高榮譽評審團大獎。

【趙敏夙】

前瞻事業群

Innovative Business Group

固牧寵糧啟航——大成集團邁向高階寵物營養市場的前瞻近

大成集團在這樣的背景下，推出全新品牌「固牧寵糧（gomo）」，並選擇在二〇二五臺北展昭寵物展首度公開亮相。這不僅是一場展會的參與，更是集團整體戰略升級的重要一步。

大成集團董事長韓家宇指出：「二〇二四年臺灣寵物食品與用品市場規模已突破六百五十億元，年成長率逾十%。其中高階機能型產品需求成長最為顯著。我們以食品安全與溯源透明為核心，是臺灣農畜與寵物產業下一階段在國際市場突圍的關鍵。」

品牌首度亮相，八大機能配方受矚目

二〇二五年臺北展昭寵物展，固牧寵糧攜帶八款機能配方正式登場，涵蓋腸胃、護毛、關節、腎臟等多元需求，成為展場矚目的焦點。展期中，

我們不僅展示了集團在原料把關與研發上的優勢，更透過互動與試吃活動，讓消費者第一時間感受到「吃得



安心、看得見溯源」的品牌精神。展會現場人潮絡繹不絕，許多消費者對固牧提出的問題，正好驗證了市場的關注方向：毛孩是否能吸收營養？產品是否有科學數據支持？原料來源是否安全？這些都凸顯了固牧的差異化優勢——憑藉大成集團的食品安全體系、完整供應鏈與研發實力，固牧能給予消費者最直接的安心感。

問卷回饋，掌握消費者真實需求

為了更精準掌握消費者在選購乾糧時的真實需求，固牧在本次寵物展特別設計了互動式問卷，邀請參展民眾以輕鬆投票的方式，表達他們最重視的選購要素。我們希望藉由第一線的數據蒐集，作為後續產品優化與行銷策略的重要依據。

投票主題設計：

- 參展民眾可從以下項目自由選擇（單選或多選）：
- 適口性
- 成份來源

- 機能設計
- 營養均衡
- 低敏無穀
- 官方檢驗

結果觀察：

本次共蒐集到一千二百三十八票，結果顯示多數飼主最關注「成份來源」（三百八十一票），其次為「適口性」（二百五十六票）與「機能設

計」（一百九十二票），顯示消費者對毛孩入口的安全性與食材來源的信任度最為重視。其他依序為「營養均衡」（一百六十八票）、「低敏無穀」（一百三十二票）與「官方檢驗」（一百零九票）。

這些第一手回饋，不僅印證了固牧「原料可溯」的品牌核心方向，也將成為我們未來在產品開發與行銷傳達

上的重要依據，幫助品牌更貼近消費者的需求。

機會與挑戰並存

雖然市場潛力龐大，但挑戰同樣存在。國際品牌早已深耕多年，本地新創也來勢洶洶。我們必須持續強化研發力，確保每一個功能聲明都能有科學數據支持。同時，進軍國際市場時，還要面對不同國家的法規檢驗與貿易障礙。

因此，固牧的成功不只仰賴行銷團隊，更需要研發、品保、生產、法務到通路的跨部門合作，讓我們在品質與合規上都能立於不敗之地。

展望未來

二〇二五年臺北展昭寵物展，為固



· 大成集團韓家宇董事長



· 寵物產品



· 產品介紹

牧寵糧寫下了第一筆亮眼的篇章。這是一次與消費者近距離接觸的舞臺，更是向市場宣告——大成集團已正式跨入中高階寵物營養領域。

未來，隨著新廠陸續投產、研發能量不斷提升，以及國際布局逐步展開，固牧不僅要成為毛孩健康的守護者，更將成為大成集團在國際市場上的新名片。這是一段新的旅程，也是一個全新的契機，期待所有同仁攜手共進，共同見證固牧的成長與躍升。

【王姿婷】

別欠睡眠債：腦部過勞問題多

前言

在快節奏的現代社會，睡眠常常被犧牲。許多人以為「少睡一點沒關係」，但長期下來，睡眠債就像信用卡利息般不斷累積，最後導致身心全面透支。本文將從生理基礎、腦波週期、睡眠障礙、營養與生活習慣等面向，深入探討為什麼「睡好覺」是維持腦部健康與身體活力的根本。

一、為什麼要睡？大腦也要打卡休息

睡眠是一種積極的修復過程。當夜幕降臨，松果體在生理時鐘的調控下分泌褪黑激素（Melatonin），幫助我們進入睡眠狀態。褪黑激素能降低交感神經活性、放慢心跳速率，並協助免疫功能修復。深夜時，它的濃度達到高峰，與低落的體溫和皮質醇（Cortisol）相互作用，為身體創造最佳的休息環境。

清醒時，大腦會不斷累積「睡眠物質」，如腺苷與前列腺素，當濃度達到一定程度，就會觸發睡意。睡眠能恢復體力、增強記憶、提升免疫力，也是有效的減壓方式。人生有三分之一的時間在睡眠中，足見其重要。

二、年紀大了為什麼更淺眠？

隨著年紀增長，睡眠時間和品質常會一點一滴往下掉。研究發現，四十歲之後松果體分泌的褪黑激素大約只剩下年輕時的一半，這也是為什麼很多中老年人會抱怨「怎麼老是睡不深、天還沒亮就醒來」的原因之一（Pietpaoli & Regelson, J Anti-Aging Med, 1999）。褪黑激素就像大腦裡的「睡眠開關」，一旦分泌減少，晚上就比較難維持穩定的睡眠節奏。



不同年齡層的睡眠模式，也有各自的特色：

新生兒：小嬰兒一天到晚都在睡，睡眠裡面有一半都是「做夢時間」（快速動眼期 REM）。這不只是小寶寶可愛的翻白眼動作，REM 其實是大腦拼命建立神經網路、學習新技能的重要時段。

青少年：正值發育期，深層睡眠（slow-wave sleep）比例特別高，因為這時候生長激素會大量分泌，還能幫助記憶鞏固。難怪學生如果老是熬夜，隔天就覺得腦袋空空的。

中年以後：隨著歲月流逝，深度睡眠的時間（尤其是 NREM 第三、第四階段）會越來越短。換句話說，睡

眠變得比較淺，一點小聲音就能把人吵醒。

樂齡族：很多長輩都有「凌晨四點起床看電視」的經驗。其實不是因為睡飽了，而是清晨提早醒來後很難再入睡，白天因此更容易疲倦，還需要小睡補回來。這和老化導致的睡眠節

律改變有關。

總結來說，年紀增長除了帶來荷爾蒙分泌的變化，大腦睡眠調控中樞也會慢慢退化。於是，「睡得少、睡得淺」成了一種自然現象，但這並不代表就只能無奈接受——透過日常生活的調整，還是能幫自己睡得更安穩。

三、腦波在說話：睡眠其實有劇本

我們的大腦在睡眠時並不是一「關機休息」，而是上演一齣「腦波大戲」。不同腦波就像不同角色： δ 波是沉穩的深睡勇士， θ 波是半夢半醒的溫柔過客， α 波則是放鬆時的背景音樂， β 波負責專注思考， γ 波則像腦袋的靈光一閃。

整晚睡覺，其實有點像看連續劇，一集大概九十分鐘，會反覆播出四至六集。每一集都包含兩大重頭戲：NREM（非快速動眼期）：這是身體修復場，深度睡眠就像維修工人出動，幫忙修補免疫系統、分泌成長荷爾蒙。

REM（快速動眼期）：這是腦袋的「做夢舞臺」，大腦神經元在這時活躍運作，協助記憶鞏固和情緒調節。如果深睡期不足，就好像少了「維修班次」，大腦和身體都沒修好，結果第二天不只精神渙散，長期下來還會增加過勞和認知退化的風險。

四、失眠三兄弟：難睡、斷電、提早醒

失眠不是單純「睡不著」，而是整個睡眠過程出問題。有些人躺很久才





睡著；有些人半夜醒來好幾次；也有人每天五點自動「內建鬧鐘」提早醒來。最麻煩的是，這些狀況若持續超過一個月，白天還會精神不濟、工作效率下降，就符合臨床上的「失眠症」定義（AASM, 2014）。

失眠的型態，大致可以分成：

短暫性失眠（小於一週）：考前焦慮、出國時差，屬於短打型。

短期性失眠（小於一個月）：分手、搬家或壓力過大，像是「人生突發事件」引爆的短期危機。

慢性失眠（大於一個月）：和慢性疾病、憂鬱焦慮、或長期壓力有關，這種就像纏人的「老毛病」。

如果依「表現方式」來分，則有三種類：

入睡困難型：明明很累，卻一躺下腦袋開始馬拉松。

睡眠中斷型：半夜頻頻驚醒，好像腦袋一直被按「暫停鍵」。

清晨早醒型：天還沒亮就醒來，想再睡卻怎麼都睡不著。

更驚人的是，研究指出全球約有十至三十%的人正受失眠困擾，而在某些族群甚至高達六十%（Roth, 2007）。在臺灣，二〇二三年安眠藥

的使用量更是居亞洲之冠，顯示「睡不好」幾乎成了全民共通語言。

安眠藥（如佐沛眠 zolpidem）與抗憂鬱劑、抗過敏藥皆可能影響睡眠。長期使用安眠藥會帶來依賴、認知功能下降，甚至與自殺風險、腦癌相關。美國FDA也曾警告，部分安眠藥可能導致危險行為，如夢遊開車。

五、睡不好，腦袋和身體一起掉分

長期睡不好，不只是隔天哈欠連連而已，整個人會像電腦一直跳「系統錯誤」。研究顯示，慢性失眠會讓注意力不集中、反應變慢，還大幅提高憂鬱症和焦慮症的風險。更令人擔心

的是，失眠者罹患失智症的機率明顯增加。

睡眠不足，對身體更是全面性打擊：

代謝異常：一晚沒睡好，身體處理血糖的能力就打折，長期下來等於在替糖尿病鋪路。

肥胖危機：睡少了，控制食慾的「瘦體素」下降，刺激食慾的「飢餓素」上升，結果就是冰箱怎麼永遠關不起來。

心血管疾病：熬夜會讓血壓長期居高不下，心臟也因此加班過勞，增加中風和心肌梗塞風險。

免疫力下降：睡眠不足的人，感冒的機率幾乎翻倍，因為免疫細胞「士兵」白天打瞌睡，抵抗力自然大打折扣。

簡單來說，別再小看失眠，它其實就像慢性毒素，一點一滴偷走你的健康。

六、助眠神隊友：從腦波到腸道的黃金組合

想睡得好，除了好習慣，營養素也能幫大忙。以下這些「睡眠小幫手」，就像身體裡的黃金隊友：

GABA：它是大腦裡的「煞車系統」，負責踩住過度亢奮的神經。當GABA 出場，腦袋就能慢慢放鬆，不再像開了無限迴圈的搜尋引擎。

色胺酸：別看它只是胺基酸，卻是「快樂荷爾蒙」血清素與「睡眠荷爾蒙」褪黑激素的原料。吃進去後，就像替大腦補充做夢與入睡的燃料。

芝麻素：芝麻裡的珍貴小分子，專門幫忙降低壓力荷爾蒙皮質醇。簡單說，就是你的「抗壓小黑武士」，讓腦袋不再一直繃緊。

鎂＋維生素B群：鎂能放鬆肌肉、鎮定神經；B群則像腦袋的電池，參與能量與神經傳導。兩者搭配，就像替大腦裝上「穩壓器」，讓睡眠更安穩。

益生菌：腸道被稱為「第二大腦」，有些乳酸菌能影響情緒與睡眠。像加氏乳桿菌，就能幫助減壓、提升睡眠品質，讓腸腦都放鬆。

換句話說，這些營養素就像一支跨領域的「睡眠戰隊」，有的負責踩煞車、有的製造快樂、有的幫忙降壓、有的穩定能量，最後還有腸道小隊友助攻，齊心協力把我們送進夢鄉。

七、腸道是「第二大腦」：睡眠也靠菌叢幫忙

很多人以為「睡不好」只跟大腦有關，其實腸道也在裡面偷偷搞鬼。腸道裡住著上百兆細菌，它們組成的「腸道菌叢」就像一支龐大的交響樂團，能透過「腸腦軸」和大腦對話。當腸道健康，訊號傳遞順暢，你就容易感到放鬆；但一旦腸道失衡——



壓力大、飲食亂，甚至腸道發炎——訊號就會「走音」，結果腦袋開始焦躁，晚上更難入睡。

科學研究已經發現，某些乳酸菌真的是「睡眠助攻手」：

Lactobacillus gasseri：能幫忙舒緩壓力，讓你晚上不再輾轉反側。

Bifidobacterium longum：在臨床試驗中被證實能降低焦慮，提升情緒穩定度。

甚至有研究指出，腸道菌相的平衡還可能和失智風險有關。換句話說，顧好腸胃，其實就是在保養腦袋和睡眠。

至於日常怎麼做？答案很簡單：每天吃進二十至三十克膳食纖維（大約三至五份蔬菜），再搭配五顏六色的水果和優質益生菌。把腸道養成一個「好鄰居社區」，大腦自然就能安心入睡。

九、結語：最奢華的保養，就是一

夜好眠

很多人覺得睡覺是「浪費時間」，但科學證明，睡眠其實是大腦和身體的維修時段。當你捨不得睡、一直熬夜，就好像讓手機一直不充電，最後

不是電池膨脹，就是整臺機器掛點。想要遠離「睡眠債」，其實不用什麼高科技秘方：

固定起床時間：比固定就寢時間更重要，就像設定生理時鐘的鬧鐘。

適度咖啡因：下午的咖啡、奶茶、手搖飲，會偷偷延後你入睡的時間。

營造舒適環境：昏暗的燈光、適合的溫度和安靜的空間，就是最好的「天然安眠藥」。

營養與腸道保養：從蔬菜纖維到益生菌，都能調節腸腦軸，幫助身心放鬆。

所以，請記得——世界上最奢華的保養品，不是昂貴的護膚品或補品，而是一夜好眠。給自己一個穩定的睡眠，就是送大腦和身體最好的「保養行程」。

【陳小微】

萬能生醫 X 全能營養 攜手亮相臺灣畜牧展

打造產量與健康雙贏的新標準，共築全方位畜牧健康防線

二〇二五年臺灣畜牧產業展於大臺南會展中心盛大登場，集結國內外畜



大成集團副總裁、總經理、副總與臺南市葉副市長(右三)、蘇治芬董事長(左三)、展會主辦合照

牧產業上下游廠商及專業人士。今年，萬能生醫與全能營養首次聯合參展，以「從防疫根本到營養細節，打造全方位畜牧健康新標準」為主題，完整展現大成集團旗下生技公司的研發成果與市場實力。兩大品牌的協同



VIP 巡禮一攤位人潮滿滿

亮相，不僅贏得業界高度肯定，更向外界清晰傳遞集團專業實力與國際化願景。

跨領域整合：從動物疫苗到營養的一條龍服務

萬能生醫專注於動物疫苗研發與製造，憑藉高規格 GMP 工廠，推出多

項禽類與豬用疫苗，以卓越品質守護畜禽健康。本次展會聚焦核心產品 I B 臺灣型疫苗：專為 TW-I、TW-II 流行毒株設計，具田間數據驗證的高效交叉保護力，並同步提供牧場疾病檢測服務，展現專業與精準防疫實力。

另一方面，全能營養則以「腸道金三角」為展區亮點，結合益生菌、胜肽蛋白與酸化劑，透過精準營養調控強化動物體質，實現飼養效率與健康的雙重提升。此方案不僅回應全球減少抗生素使用的趨勢，更展現全能營養在永續畜牧上的前瞻角色。

展區設置專家問診區，由大成集團生安部頂尖獸醫師團隊駐點，提供一對一專業諮詢，針對疾病防治、健康管理與飼養難題即時解答，成為展會的人氣焦點。完美體現「萬能生醫築起防線 X 全能營養守護體質」的雙品牌價值。

大成營養日論壇：專業分享引領產業趨勢

展會的重要環節「大成營養日：精準動物營養與健康防治論壇」上，萬能生醫與全能營養分別發表專題演



萬能生醫-IB 疫苗專題演講

講，凸顯品牌專業深度與產業影響力：

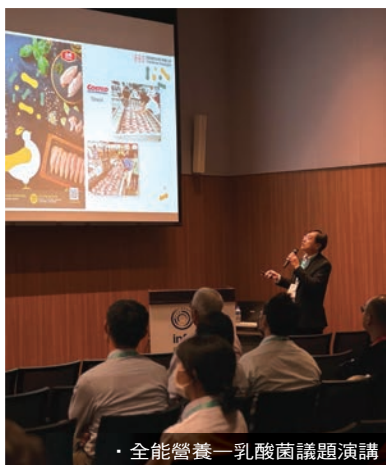
• 萬能生醫專題演講

特邀王金和老師以「威脅全球的家禽傳染性支氣管炎——精準對抗臺灣株的危害」為題。傳染性支氣管炎（IB）長期為全球禽病防控的棘手挑戰，尤其臺灣盛行的 TW-I、TW-II

型毒株更是疫情防控的核心難題。深入剖析疫病現況，並提出以雙株疫苗為核心的防治策略，強調不同血清型間缺乏交叉保護力，因此「精準疫苗選型」至關重要。此觀點不僅呼應國際防疫趨勢，更協助養殖業者重新建立科學化的禽場防疫佈局。

• 全能營養專題演講

特邀李俊德博士以「乳酸菌在動物飼養的應用」為題發表演講。介紹了全能營養獨家研發的乳酸菌篩選平臺，如何成功開發具促進動物健康與成長的菌株，並廣泛應用於無抗肉雞的商業化養殖。透過「開口益生菌」及多樣化的發酵產品，結合「腸道金



全能營養-乳酸菌議題演講

海外事業群

Overseas Business Group

強強聯手！
大成集團與昊明集團共啓
戰略合作 勢開創新局



大成集團董事會主席特別助理韓芳祖（前排左）與昊明集團董事長王琦（前排右）率雙方團隊合影，共同見證戰略合作簽約的重要時刻



大成集團董事會主席特別助理韓芳祖（前排左）與昊明集團董事長王琦（前排右）率雙方團隊合影，共同見證戰略合作簽約的重要時刻



雙方簽約

二〇二五年五月二十二日，大成食品（亞洲）有限公司（以下簡稱「大成集團」）與遼寧昊明食品集團有限

公司（以下簡稱「昊明集團」）以深化產業協同從而攜手前行，簽訂戰略合作框架協議，雙方高層領導及相關

三角」策略（益生菌×胜肽蛋白×酸化劑），全能營養展現了替代抗生素的創新解決方案，不僅符合全球永續畜牧的發展趨勢，更為臺灣畜牧業開啟了新的里程碑。
國際買家的熱烈迴響
展期期間，來自東南亞、中東與拉丁美洲的國際買家表達強烈合作興

趣，特別看好結合疫苗與營養的整合解決方案，期待能應用於當地畜牧防疫與營養管理。這顯示集團策略精準切中市場需求，外銷拓展潛力無限。
展望未來：深化在地、放眼全球
二〇二五臺灣畜牧產業展的成功，象徵萬能生醫與全能營養的品牌聯手進入新里程碑。未來，兩大品牌將持

續：
在國內市場：強化品牌影響力，提供養殖戶與經銷商更精準與專業的支持。
在國際市場：加速拓展外銷版圖，攜手海外合作夥伴，將臺灣研發與製造的優勢推向全球。
以此次展會為契機，持續推動「精準防疫×精準營養」新格局，共同引領畜牧產業升級，邁向國際舞臺。

【謝文婷】



國內外買家洽商



萬能生醫一產品曝光



全能營養一新工廠落成及產品介紹



富含賴氨酸等必需氨基酸，卻因含有蛋白酶抑制劑、凝集素等抗營養因素而制約其應用價值。其中蛋白酶抑制劑透過結合胰蛋白酶與糜蛋白酶，導致腸道蛋白質消化率下降，而寡糖與

負責人齊聚吳明集團瀋陽總部，共同見證這一重要時刻，並期望開啟強強聯手、資源互補之雙贏新局。

雙方團隊進行了深入交流與探討。大成集團董事會主席特別助理韓芳祖與吳明集團董事長王琦就合作方向、業務協同等方面展開積極溝通，現場交流氛圍熱烈融洽。雙方一致認為，在當前市場環境下，彼此優勢互補，



表 1. 補充蛋白酶對動物腸道微生物組成改變之研究

| 文獻 | 動物 | 試驗設計 | 主要成果 |
|------------------------|----|--|--|
| Yang et al. (2015) [1] | 大鼠 | 試驗透過大鼠餵食高脂肪飲食三周時間（日糧添加或不添加 0.2% 蛋白酶）來看大鼠腸道菌譜表現（每組 n = 9），蛋白酶分為 AP 組：Amano 米麴蛋白酶（AP: proteases from A. oryzae [Protease A “Amano” SD, protease activity at pH 6.0, 100,000 U/g] Amano Enzyme Inc.）或 OR 組：Orientase AY（OR: protease from A. niger [protease activity at pH 4.0; 200,000 U/g], HBI Enzymes Inc., Shiso, Japan）。 | 米麴蛋白酶（AP）組可顯著提高盲腸雙歧桿菌（Bifidobacterium），但 OR 組則沒有（1-way ANOVA and Tukey’s test）。但兩組蛋白酶均增加了盲腸乳酸桿菌（Lactobacillus）和短鏈脂肪酸水準以及糞便 IgA 免疫球蛋白與黏蛋白。盲腸 NH3 水準不受影響。 |
| Yang et al. (2017) [2] | 大鼠 | 試驗由大鼠飼餵含有 0.0384% 酸性蛋白酶（AcP: obtained from A. oryzae, Amano Enzyme Inc., Nagoya, Japan）或 0.1% 米麴蛋白酶（AP）的高脂肪飲食，持續兩周（每組 n= 6）。還測試了從米麴純化的鹼性蛋白酶和澱粉酶對腸道雙歧桿菌（Bifidobacterium）數量的影響。 | 補充 0.0384% 酸性蛋白酶顯著增加盲腸與糞便中雙歧桿菌（Bifidobacterium）和盲腸短鏈脂肪酸之數量，尤其是乳酸（1-way ANOVA and Tukey’s test）。然而，補充鹼性蛋白酶和 α-澱粉酶沒有效果。 |
| Yang et al. (2019) [3] | 大鼠 | 大鼠連續兩周（每組 n = 8）餵食添加或沒添加 0.1% 米麴蛋白酶的米麴蛋白酶的蛋白酶（AP）日糧，以及比較低蛋白質（3% 酪蛋白）與高蛋白質（25% 酪蛋白）日糧，觀察結果。 | 膳食日糧添加米麴蛋白酶的蛋白酶（AP）顯著增加了餵食高蛋白質日糧大鼠的盲腸雙歧桿菌和乳酸桿菌（Bifidobacterium and Lactobacillus）以及 Thr、Ala、Cys、Tau 和 GABA 等有益氨基酸的水準，但對低蛋白質飲食的大鼠沒有影響（雙向方差分析和 Tukey 檢驗）。盲腸 NH3 水準不受米麴蛋白酶的蛋白酶（AP）影響。 |

合作潛力巨大。

在全體與會人員見證下，雙方代表正式簽署戰略合作協定並舉行授牌儀式，標誌著兩家企業正式建立長期穩定的戰略合作夥伴關係。此次戰略合作旨在整合雙方在資源、技術、市場等方面的優勢，共同開展深度合作，提升雙方在行業內的綜合競爭力，攜手開拓更廣闊的市場。這不僅為兩家企業的發展注入新動力，也有望為行業發展帶來新的機遇與變革。

動物蛋白質，更打造溯源安心、以包裝食品為龍頭帶動一條龍供應鏈的農畜企業。在市場上佔據了不可替代的地位，贏得了無數消費者的青睞和信任。

【劉維維】
第六屆飼料酶製劑與益生菌科技與產業發展大會——酶製劑應用學術分享

關於吳明集團

吳明集團創立於二〇二五年，現已發展成以肉雞屠宰加工為主業，配套種雞飼養、雞雛孵化、飼料加工、肉雞合作養殖及技術服務為一體的全產業鏈現代農牧食品集團，國家級農業產業化重點龍頭企業，遼寧省百強民營企業，企業屠宰加工綜合能力居於全國前十。

關於大成集團

一九五七年在民生百業建設初期的臺灣，一九九〇年進入大陸市場，二〇〇七年，大成食品（亞洲）有限公司在香港掛牌上市。至此，大成食品供應鏈涵蓋了飼料生產與農畜產品、

消化酶（如蛋白酶與脂肪酶）在食品發酵和工業應用中的價值已獲廣泛認可。近年來，這類酶製劑作為單胃動物飼料添加劑的應用日益凸顯，通過促進營養吸收和生長性能優化，顯著提升了畜牧業的經濟效益。過去消化酶，產業配方中，大多數配方師僅作為促進生長之添加劑探討，其對動物機體中最大的免疫器官——腸道之影響，尤其酶製劑對腸道益生菌之影響，較鮮為探討。會議中演講者們將酶製劑，腸道健康——益生菌三者關係做了簡單的鏈結匯報。

豆粕作為單胃動物日糧的主要蛋白源（粗蛋白含量四十四%至四十八%），

| 文獻 | 動物 | 試驗設計 | 主要成果 |
|--------------------------------|------|---|--|
| Yang et al. (2021) [4] | 大鼠 | 給大鼠餵食高脂肪飲食，其中添加或不添加米麴黴衍生的蛋白酶（AP）或 A. niger 衍生的脂肪酶（AL）（Amano Enzyme Inc.，日本名古屋），添加量為 0.1%，持續兩周（每組 n= 6）。 | 米麴黴衍生的蛋白酶（AP）顯著提高了盲腸中雙歧桿菌、柯林斯菌和腸球菌（Bifidobacterium, Collinsella, and Enterococcus）的相對豐度，但降低了有害的顫螺旋體、多爾雷菌和糞桿菌（Oscillospira, Dorea, and Coprobacillus）的相對豐度（1-way ANOVA and Tukey's test）。此外，米麴黴衍生的蛋白酶（AP）還提高了盲腸中乳酸水準。 |
| Kostiuchenko et al. (2022) [5] | 小鼠 | 在實驗 1 中，給小鼠飼餵或不飼餵鳳梨蛋白酶。在實驗 2 中，給小鼠飼餵或不飼餵木瓜蛋白酶。（2 種蛋白酶來自美國華盛頓州西雅圖的 Taconic Biosciences Inc 公司）。蛋白酶給藥劑量為每只動物每天 1 毫克，持續三天（每組 n = 6 或 7 只）。 | 水果蛋白酶素顯著降低了糞便中致病變形菌的數量，並增加了有益的 A. muciniphila 的數量（Student's t-test）。 |
| Peng et al. (2022) [6] | 斷奶乳豬 | 豬只被飼餵四種類型的飲食（1, 對照組、2, 對照 + 蛋白酶、3, 對照組 + 精油 和 4, 對照組 + 蛋白酶 + 精油（每組 n = 8），持續 14 天。蛋白酶補充量為 500 mg/kg 蛋白酶（alkaline serine endopeptidase derived from B. licheniformis, protease activity of 600,000 units/g. Cibenza DP100, Novus International, Inc., St. Louis, Missouri, MO, USA）。 | 蛋白酶的主要作用是顯著改善腸道形態（絨毛高度與隱窩深度的比率）並增加益生菌放線菌（Actinobacteria）的結腸豐富度（2-way ANOVA and Duncan's multiple-range test）。此外，蛋白酶還降低了脂質過氧化和氧化應激的血清標誌物。 |
| Peng et al. (2024) [7] | 育成豬 | 育成豬被飼餵三種以高粱為基礎的飲食（1）對照組，（2）對照組 + 200 mg/kg 蛋白酶，和（3）對照組 + 400 mg/kg 蛋白酶，持續 21 天（每組 n= 8）。蛋白酶（建明公司，美國愛荷華州得梅因提供）包括來自地衣芽孢桿菌的鹼性蛋白酶（Bacillus Licheniformis, 6850 單位 / 克）、來自枯草芽孢桿菌的中性蛋白酶（Bacillus subtilis, 8120 單位 / 克）和來自黑麴黴的酸性蛋白酶（Aspergillus niger, 1700 單位 / 克）。 | 日糧中添加 400 mg/kg 蛋白酶可顯著改善豬的生長和健康狀況（1-way ANOVA and Duncan's multiple-range test），這涉及蛋白質代謝和免疫的血液參數，也與糞便微生物組成的改變有關，特別是產短鏈脂肪酸的細菌（Prevotella_9）。 |
| Yi et al. (2024) [8] | 肉雞 | 肉雞飼餵添加了源自地衣芽孢桿菌（B. licheniformis）的鹼性蛋白酶（Bestzyme ProMax，南京百斯酶生物工程有限公司）的飲食，劑量為 0、100、200、300 和 400 mg/kg，持續 42 天（每組 n= 8）。 | 較高水準的蛋白酶顯著增加了盲腸中有益擬桿菌、乳酸桿菌、另枝菌屬和腸道真桿細菌（Bacteroides, Lactobacillus, Alistipes, and Eubacterium）的相對豐富度（1-way ANOVA and Tukey's test）。 |
| Liu et al. (2024) [9] | 斷奶乳豬 | 90 頭斷奶仔豬分別飼餵三種飲食，為期 28 天：（1）對照組，含有複合酶但不含有蛋白酶日糧；（2）負對照組，不含酶日糧；（3）含有蛋白酶試驗日糧。蛋白酶包括來自地衣芽孢桿菌的鹼性蛋白酶（B. licheniformis, 6850 單位 / 克）、來自枯草芽孢桿菌的中性蛋白酶（B. subtilis, 8120 單位 / 克）和來自黑麴黴的酸性蛋白酶（A. niger, 1700 單位 / 克）（建明公司，美國愛荷華州得梅因）（每組 n = 5 或 6）。 | 蛋白酶日糧組顯著促進生長且抗氧化能力顯著提高（1-way ANOVA and Tukey's test）。添加蛋白酶可降低炎症標誌物。補充蛋白酶可顯著改善腸道形態和屏障完整性。添加蛋白酶可顯著增加有益細菌（Lachnospiraceae_AC2044_group 和 Prevotellaceae_UCG-001）的豐富度並減少有害的消化道鏈球菌 Terrisporobacter。 |

補充蛋白酶對動物腸道微生物組成改變之研究

植酸鈣等成分更會引發腸道健康隱患。針對這一瓶頸，外源酶製劑的協同應用展現出顯著優勢：蛋白酶不僅能直接分解飼料蛋白質，還可通過裂解抗營養因數——蛋白複合物提升整體營養利用率。研究表明，添加蛋白酶混合製劑可使斷奶仔豬至育肥豬全階段的蛋白質消化率提升十二%至十八%，生長速率提高八%至十五%。

值得關注的是，最新研究揭示了酶製劑對腸道微生態的調控作用。通過系統性分析九項前沿研究，我們發現外源性蛋白酶與脂肪酶可顯著增加腸道益生菌豐度（特別是乳桿菌屬與雙歧桿菌屬），並促進短鏈脂肪酸生成。這種益生元樣效應可能源於：

1. 酶解產物為益生菌提供特異性碳源；

2. 消除抗營養因數對共生菌群的抑制作用；

3. 改善腸道黏膜屏障功能。這種「營養消化——菌群調節」的雙重機制為酶製劑應用開闢了新維度。

本次透過國際文獻搜索系統論證了外源消化酶調控腸道益生元之潛能，

透過重構腸道菌群平衡實現健康增益的機制，突破了傳統酶製劑僅作為單胃動物營養補充劑之單一功能定位。這一發現為開發新型功能性飼料添加劑提供了重要理論支撐，預示著酶製劑於動物營養學將從「被動補充」向「主動調控」階段跨越發展。

【鄭承祐】

大陸餐飲服務事業群在逆勢中力挺低迷展現旺盛活力

在消費日趨保守，競爭日益激烈的大陸餐飲市場，大成集團北京餐飲服務群仍然逆勢力挺低迷局勢，開出旺盛活力的花朵！在許多餐飲品牌默默縮減門店數量，或退出市場的此時，最受大小朋友歡迎、有北京最好吃的炸豬排美譽之品牌《勝博殿》，在二〇二五年上半年逆勢成長，分別於四月五月在北京通州首開萬象匯、與大融城中關村擴增兩家門市，達到橫跨北京、天津在華北地區總共二十一家門店的漂亮成績！

北京通州被視為北京現代化新城區



· 勝博殿推出夏季套餐一竹筴魚與腰內豬排套餐



的示範帶，更串聯北京、天津、河北所謂京津冀一體化發展的重要樞紐；



· 臺旅會駐京辦事處15週年慶：臺旅會李嘉斌主任（左二）、大成集團韓家宸副董事長（右二）、大陸餐飲服務群余瑞璫執行長（右一）

月》把臺灣著名景點例如臺北101大樓、阿里山小火車、九份山城、臺灣夜市等都納入在這本巨大立體書中；每頁風景更巧妙結合了《度小月》的臺灣經典美食，深化《度小月》的臺灣道地品牌形象。101大樓、阿里山小火車，以及九份山城，還化身成精緻的冰箱貼，讓顧客可以帶回家，這份把臺灣觀光與美食結合的巧思，受到臺灣海峽兩岸觀光旅遊交流協會（以下稱臺旅會）的讚賞，特地在臺旅會十五週年慶晚會上展示，當然也受到了華北地區廣大顧客

因此在通州設立門市，不但是朝向北京行政中心新都心開發市場，更是打入北京三大建築——藝術中心、圖書館、運河博物館的文化街區，開發年輕及文青消費族群。而此次進駐的通州首開萬象匯，為華潤集團旗下商城，五層為精緻品質餐飲品牌齊聚的競技場，眾所期盼《勝博殿》將在此創出另一番新局！

而順應季節變換，餐飲服務事業群旗下各品牌也陸續推出夏季新菜，



· 度小月夏季新菜——木薑子（馬告）藤椒黃魚與黑麻油三杯雞

《勝博殿》推出爽口的竹筴魚，饕客們都知道，日料講究「旬之味」，這道季節限定竹筴魚便是當季饋贈。漁港直送的新鮮竹筴魚炸至外皮酥脆，搭配自製塔塔醬，海洋的鮮美滋味層層遞進，這般限定美味，錯過得要再等一年呢！當竹筴魚攜手北京最好吃的豬排，令人高度期盼將在今夏一同創出令人期待的驚艷佳績！

餐飲服務群旗下另一個臺灣經典好味道，《度小月》則是用濃濃道地的臺灣味征服北京人的味蕾！春夏菜單推出了木薑子（臺灣稱作馬告）的「木薑子藤椒大黃魚」，以清蒸手法帶出黃魚本身的鮮味，佐以木薑子的清新香氣，一推出即大受好評，延續至夏季主打；另一道「蔭鼓鮮蚵鐵板燒」，更是將熱氣澎湃滋滋作響的臺式鐵板重現北京餐桌上，以蔭鼓鹹香伴著肥美鮮蚵的海味料理，不管是想念家鄉味的遊子，還是初嘗新鮮味的食客，幾乎都一試成主顧，是復購率相當高的一道菜式。

的熱烈迴響！

【蔡孟榮】

宏謀碩畫 功在麵粉

慶賀權文勝先生榮退 恭喜林振崑先生榮升

二零二五年六月的最後一天，驕陽似火，天津的氣溫正如天津人一樣，火辣熱情。韓家宸副董不顧酷暑，特意從北京趕來召開布達會，宣佈自七月一日起，權文勝先生將卸任總經理職務改任顧問一職，其總經理職務由林振崑先生接任。在布達會上，各位主管相繼作了發言。最後，韓家宸副董表示，殷切希望林振崑總經理做好接力，正所謂「老幹新枝」，將麵粉業務繼續進發。

韓家宸：（大成集團副董事長）

麵粉業是傳統產業，更是微利行業。麵粉廠從一九九三年經營至今，可謂是幾經波折，集團給予了莫大的支持。從一九九三年十月成立大成食品（天津）有限公司，到二〇一四年十一月與上海良友集團合作成立大成良友食品（天津）公司，再到二〇二



· 布達會

四年四月麵粉業務納入到大成昭和食品（天津）有限公司，每一次經營的變更，權文勝總經理（權總）都親力親為，站在集團的角度與合作單位進行商談，最大限度地保證集團利益，並顧及員工就業及穩定。因為我們知道，每位員工背後都有一個家庭，這也彰顯了作為企業經營者的責任感。

至於臺灣人喜愛的烏魚子，《度小月》選在今年春季首次推出登上北京的美食擂臺，將烏魚子微烤至金黃色，配上翠綠蔥段與清透白蘿蔔片，得到本地顧客許多好評，開闢了未來烏魚子入菜的無限可能。

搭配這些臺灣好味的促銷妙想，是一本超大尺寸的立體旅遊書，《度小





再次感謝權總為麵粉群做出的努力和貢獻。

大家一定要意識到品牌的重要性，市場的指名度尤為重要。林振崑（林總）一九九七年來到大陸，先後在深圳、天津、大連和上海廠都工作過，是權總最得意的門生，再加之日本昭和產業在技術上的支持，相信麵粉和預拌粉業務會更上一層樓。

是能以身作則。

希望林總負起責任，帶領所有員工走出困境；同時也希望在座的各位主管對林總給予大力支持與幫助。相信在各位同仁的努力下，我司肯定會走向更光明的未來！

林振崑：

本人一九九七年初次到大陸工作，二〇二年返回臺灣，正式從大陸「退休」。大陸經濟近兩年的巨變及合作夥伴的變故，受韓董多次約談，動之以情，念及韓董二十多年對我的栽培和教導，最終還是暫時克服個人家庭問題，來津工作。

二〇二四年開始重回大陸市場，變化實在太大了，幾乎無法想像，競爭如此慘烈，無論上游企業還是下游客戶，其經營都很困難。面對市場瞬息萬變，需改變原先以價格為導向的銷售模式，以產品價值切入客戶供應鏈，因此各位主管必須具備前瞻性、專業性、協作性，重新檢視及調整做事的想法、方法和深度，才能應對市場改變。未來公司業務在銷售端和終產品提案方面會做出調整，相信在各位同仁的配合和支持下，D S F 勢必

餘瑞璘：（大成餐飲群執行長）

感謝韓家宸副董邀我參加今天的布達會。我來大陸的第一站就是天津（一九九五年），當時正值大成集團與八一麵粉廠合作建廠開業，在大成食品（天津）有限公司負責財務、人事、行政管理等工作，所以對天津有極其深厚的感情。後來轉戰餐飲群，但和麵粉一直有業務往來。恭喜權總榮退，祝福權總退休後生活充實、身體健康，也非常感謝權總對我當年的指導；同時也恭喜林總榮升，祝福麵粉廠在林總的帶領下，業績蒸蒸日上。

權文勝：

非常感謝韓副董和余執行長特意從北京趕來參加布達會。目前大陸經濟處於下行週期，各行各業經營都很辛苦，特別是麵粉業。麵粉和預拌粉均屬消費品的上游，面對當前經濟環境，同業間的惡性競爭，我們不但不能消極，反而更應振奮精神，有所作為，應充分認識到，經濟下行週期並不會消滅需求，而是會使需求更加理性，以更加務實的方式進行重新分配，追求性價比。惡劣的經濟環境促使我們要有新的思路和新的應對策

可打造成具有競爭力的公司。

繼早晨布達會後，晚上韓家宸副董組織一級主管晚宴，並為權文勝先生頒發了紀念品，紀念品專屬刻印了「權文勝總經理退休惠存：宏謀碩畫功在麵粉——大成集團敬謝」字樣，以感謝其多年來在麵粉事業群的辛勞。

在晚宴上，權文勝先生發表感言：在麵粉業從事了近32個年頭，感謝老闆和股東單位的信任，感謝全體同仁



紀念品——
春光明媚 好事多



頒發紀念品



略，特別是在產品和通路上，開闢新的增長路徑。

公司已在今年初明確了經營策略，即用差異化的產品拓展市場。麵粉業經營艱辛是肯定的，此重任就交由林振崑（林總）接棒，繼續前行。林總頭腦清晰、有很強的分析和判斷能力、有戰略思維、有責任擔當，特別

的支持；本人雖解甲歸田，但一直會心繫大成昭和，心繫在座的每一位同仁，一切盡在不言中，乾杯……

讓我們彼此留住這美好的瞬間，感慨歲月無情。祝願權文勝先生在以後的日子裡，身體健康、萬事如意！

【周瑄】

FB 世界地球日印尼

大成集團自二〇〇六年起，透過集團內東南亞事業群子工廠（PT. MMA），於印尼北加里曼丹省的塔拉坎（Tarakkan）地區展開紅樹林復育計畫，致力於保護當地的生態環境。紅樹林在防止海岸侵蝕、淨化水質、優異的固碳能力、提供水產與其他野生動物棲息地等方面扮演著極為重要的角色。然而，過去因發展草蝦蝦塘而遭到砍伐，造成生態失衡。

為了改善這一狀況，大成集團投入大量資源與人力，與日本日冷集團及當地政府合作，收購當地報廢蝦塘，成立 Yayasari 紅樹林復育基金會推動植樹工作。從工廠後方的長鼻猴公園、當地鳥類棲息地 Boom Panjang



· 櫃檯照片

B2-D09，就像被人群簇擁的美食舞臺——紅色主視覺的招牌下，開放式廚房正上演著「3分鐘出餐」的魔術秀。本次大成食品攜西式全熟、中式滷味、超值系列、中式麵點以及無憂本膳無抗系列五大新品矩陣強勢亮相。

開展即燃！大成展位人潮湧動

三月二十八日，良之隆食材電商節在武漢國際博覽中心盛大開幕，首日便迎來數萬餐飲從業者齊聚一堂。在大成食品B2館D09展位，妙脆雞腿、臻烤雞腿排等新品組成「極速出



· PT.MMA 植樹照片



· 2006 年尚未植樹空拍圖

公園、靠近蝦塘的 Liago 復育區，至今我們已經成功復育超過二十八萬棵紅樹林，總面積超過二百七十八公頃，提高加里曼丹島特有種長鼻猴總群數量，從原本十八隻到超過六十五隻，復育成果顯著。此外，我們在印尼的另一個子工廠（PT.MMP），於二〇一九年起於中爪哇地區復育紅樹林，至今已種植超過五萬棵紅樹林，復育面積將近五公頃。

我們深知環境永續是一項長期承諾，因此每年仍持續進行紅樹林的種植工作，確保生態系統的穩定與成



· 2006 年植樹前狀況

長。未來，大成集團也將持續復育，並力邀所有大成集團往來客戶，前來 Tarakan 當地植樹，推動更多環境友善的行動，為守護地球貢獻一份力量。

【趙敏夙】

大成食品「味來時」：良之隆展上的舌尖革命

三月二十八日，良之隆·二〇二五第十三屆中國食材電商節在武漢國際博覽中心盛大啟幕。大成食品的展位

餐矩陣」，開放式試吃區被圍得水泄不通——工作人員現場演繹「拆袋——加熱——出餐」三部曲，五分鐘內將冷凍品變為金黃酥脆的即食美味，試吃臺補貨三次仍供不應求。首日即接待超千名專業客商，合作登記表半天填滿五本，洽談區需臨時增設座位。「這些全熟產品直接解決出餐標準化的難題，口感完全不輸現製！」來自山東的連鎖餐飲採購總監王先生現場拍板，道出了眾多餐飲經營者的心聲。

餐飲老闆的萬能公式：5大系列×N種場景||精準適配

本次展會，大成食品帶來了五大系列新品矩陣，包括西式全熟、中式滷味、超值系列、中式麵點以及無憂本膳無抗系列，產品數量近六十款。此次重點展示了全熟系列肉製品的創新成果。以「安全、便捷、美味」為核心，大成全熟系列備受關注。例如妙脆雞腿採用獨家鎖鮮技術，搭配秘製醃料，肉質鮮嫩多汁；臻烤系列產品透過精準控溫工藝，實現了表皮焦脆與內裡多汁的完美平衡；雙面煎牛肉餅選用優質原料，摒棄傳統油炸方

式，採用0油炸更健康的技術，滿足消費者對健康的追求。據瞭解，目前熟肉製品市場規模年增長率高達十五%以上，餐飲熟製品擁有廣闊的市場發展空間。大成食品市場負責人表示：「我們的全熟產品在團餐、烘焙、休閒餐飲等場景都非常適配，市場表現亮眼。」一位來自廣東的休閒餐飲連鎖客戶表示：「我們的門店對出餐效率和產品品質要求高，大成熟肉製品出餐快，品種多，味道好，非常適合我們。」

全程溯源，無抗產品備受關注

大成食品是國內知名的動物蛋白供應商，全產業鏈溯源體系和強大的新品研發能力是企業積澱的核心實力，二〇〇九年就在國內率先推出一食品



· 試吃照片



· 2025 年紅樹林空拍圖



· 四大櫃檯陳列



· 櫃檯陳列



· 無抗系列圖片

安全實名溯源系統」。該溯源系統以養殖場唯一合同編號和批次號作為起點和主線，串聯起後續的養殖、生產加工各個環節，實現了4W（即人員Who、時間When、地點Where、內容What）的即時、動態監測管控。三月十九日，大成食品立足自身全產業鏈的優勢，推出「無憂本膳」無抗系列產品，透過「五控一標準」，在肉雞的整個養殖生產過程（含孵化過程）不使用任何抗生素，通過科學飼

養管理、疫病預防和控制等手段，生產出未攝入任何抗生素的、健康的、安全的雞肉產品。本次展會，大成食品推出的「無憂本膳」冰鮮系列、「無憂本膳」美食調理系列無抗產品，如無抗橄欖油雞扒、無抗鮮嫩雞腿排、無抗雞大胸、無抗翅中／翅根等健康無抗產品，受到全國管道商和行業人士的關注。

本次展出的新品中還有超值系列、中式滷味、麵點系列。其中，超值系列是大成產品矩陣中集「品質與價格的雙贏需求」產品，如金米脆雞排、超值小酥肉、吮指雞柳等，以高品質和高性價比的特點成為具有顯著市場競爭力的產品。此外，三十秒出餐的「校園頂流」——麵點系列，實現技術突破，微波回應包裝：加熱不乾硬，麵皮保持濕潤；天然色素，家長更放心。爆款產品：濃郁豆沙香氣，



· 超值+麵點+滷味海報

展位洽談區熱度持續攀升，各地餐飲人紛紛亮出合作意向卡——河南連鎖品牌王總當場敲定試銷協議：「妙脆雞腿和臻烤翅中規格適配分餐制，正好鋪進我們200+門店。」北京校餐供應鏈負責人手持產

品冊勾選爆品：「雙面煎牛肉餅、香酥藕夾這些五分鐘出餐的硬貨，特別適合學校場景。」來自湖南的宴席供

黑米豆沙包：高校食堂早餐王牌；南瓜奶黃包：微波三十秒流心，早餐店回頭客增長四十%；金麥流沙包：茶餐廳港式點心替代方案，成本降二十五%。非常搶眼的宴席的「救場王」——中式滷味系列，脫骨白滷肴蹄，冷吃熱吃兩相宜，年節訂單激增，招牌牛腩煲：宴席套餐必備，復購率九十二%，清滷肥腸，口味爆香……大成滷味系列主要聚焦團餐、宴席市場，出餐模式有冷盤、水浴、微加熱等，操作簡單，口味形態穩定，讓集中出餐更快捷。

200+經銷商集體點讚——這些爆品為何成採購圈高頻詞



· 洽談交流照片



· 合影

應商更是一錘定音：「香滷牛肉、招牌牛腩煲這些宴席菜，有大成上市企業品質背書，採購絕對不踩雷！」三張不同場景的需求清單，共同印證著產品的管道穿透力。

爆單秘笈大放送

誠邀全國客商合作洽談

從校園早餐到宴席硬菜，從健身房輕食到便利店鮮食，大成五大系列正在重塑餐飲生態。當「效率革命」遇上「食安革命」，這場良之隆展會的爆單奇跡，或許就是中國餐飲升級的縮影。四天展會，2000+合作意向，3000+人次試吃，這場食材盛宴見證了大成食品的硬實力。無論是追求效率的團餐食堂、講究品質的月子會所，還是需要爆款的小吃攤位，這裡總有一款產品能點亮您的菜單。

【高珊珊】

遼寧大成本溪綠石谷活動 圓滿收官，攝影比賽點亮 自然之美

二〇二五年六月十五日至十六日，遼寧大成公司工會組織全體員工赴本

溪綠石谷國家森林公園開展團建活動，以「激情成就團隊、凝聚團隊鑄造輝煌」為主題，透過徒步探秘、生態攝影等環節，讓員工在青山綠水間釋放壓力、增進協作。活動尾聲的「綠石谷自然之美」攝影比賽更將氛圍推向高潮，員工們用手機鏡頭捕捉自然奇觀，展現團隊活力與創意。

苔蘚石群與瀑布奇觀

綠石谷國家森林公園位於本溪滿族自治縣湯溝景區，以亞洲最大的苔蘚石群和百餘處瀑布聞名。谷內青苔覆蓋的巨石如翡翠鑲嵌，溪流在石間蜿蜒，形成「佛光岩瀑布」、「將軍石」等標誌性景觀。此刻的綠石谷正值苔蘚繁茂期，瀑布水量充沛，員工們攜帶自製午餐沿溪流徒步五公里，穿梭於原始森林與清泉之間，感受「人在畫中遊」的詩意。

生態與人文的雙重體驗

活動中，員工們分組完成「大自然尋寶」任務，需拍攝特定地貌或植物，如「青苔包裹的圓石」、「溪流中的枯木」等。這一環節不僅考驗團隊協作能力，更讓大家在探索中深入瞭解綠石谷的生態價值。活動期間，

員工們還體驗了本溪特色美食，感受「舌尖上的本溪」。

定格自然與人文的交融

活動以「綠石谷自然之美」攝影比賽收尾。員工們提交的三十五幅作品涵蓋自然風光、團隊互動、人文細節三大主題。其中展現苔蘚石群與溪流流的交織，還有團隊成員穿越溪流的瞬間，更多照片聚焦於石頭上細膩的青

苔紋理。這些照片不僅是風景的記錄，更是團隊精神的縮影。大家互相攙扶跨越溪流的畫面，正是我們「團結協作」價值觀的體現。

以自然為紐帶，凝聚團隊力量

用腳步丈量自然，用鏡頭記錄美好，更用協作詮釋了「同心同行」的企業精神。此次團建是遼寧大成ESG戰略的重要實踐。透過親近自然、團隊協作，員工們不僅放鬆身心，更在攝影比賽中激發了創造力與歸屬感。公司表示，未來將繼續以自然為紐帶，策劃更多元化的團建活動，助力員工成長與企業發展。我們期待下一次相聚，繼續在自然與人文的交融中，書寫更多精彩篇章。

【蘭雲子】





郭程程

所屬單位 | PFS 食品事業群-供應鏈計畫部

興趣 | 羽毛球

座右銘 | 始終面向陽光，陰影就會自然的落到你的身後。

最喜歡的歌 | 璀璨冒險人 (周深)

最喜歡的歌詞 | 還想要繼續嗎，要逆風不退啊，讓璀璨住進你眼眸。



趙煥軍

所屬單位 | 大成農牧 (鐵嶺) 有限公司 昌圖飼料廠

興趣 | 體育運動，唱歌

座右銘 | 堅持是成功的必經之路。

最喜歡的歌 | 愛拼才會贏

最喜歡的歌詞 | 三分靠註定，七分靠打拼。



胡靜

所屬單位 | 大連金普新區 肉品銷售營管

興趣 | 爬山、旅行

最喜歡的歌 | 鏗鏘玫瑰

最喜歡的歌詞 | 想想明天又是日曬風吹，再苦再累無懼無畏，追逐夢想總是百轉千回，無怨無悔從容面對。



張詩怡

所屬單位 | 大成農技 (葫蘆島) 有限公司

興趣 | 聽歌

座右銘 | 花自向陽開，人終向前走。

最喜歡的歌 | 最美的太陽

最喜歡的歌詞 | 抱著夢往前飛，不逃避不後退，你是我成功路上的堡壘。



常偉英

所屬單位 | 兗州食品廠

興趣 | 跑步

座右銘 | 堅其志，苦其心，勞其力，事無大小，必有所成。

最喜歡的歌 | 真心英雄

最喜歡的歌詞 | 把握生命裡的每一分鐘，全力以赴我們心中的夢。



陳乃慈

所屬單位 | 中一帳務

興趣 | 看球賽

座右銘 | 努力到最後，不輕言放棄

最喜歡的歌 | 沒有人會為了我改變 (告五人)

最喜歡的歌詞 | 振興你的步伐，別畏畏縮縮，去勇敢闖蕩吧。

Our Little Heros!

微光英雄

總是默默做事努力付出 讓人溫暖在心中的大成人！



趙琳琳

所屬單位 | 大成農牧 (鐵嶺) 有限公司 行政部

興趣 | 聽音樂

座右銘 | 努力了不一定會成功，但成功一定需要付出努力！

最喜歡的歌 | 有風無風皆自由

最喜歡的歌詞 | 心若無所求，有風無風皆自由，把晚風做酒，陪我越生活荒丘。等一場大雨，洗禮渾濁的眼眸，雨過天晴後，一路花開一路走。



張雅婷

所屬單位 | Call Center

興趣 | 爬山、音樂

座右銘 | 做一個手心向下，而不是手心向上的人。

最喜歡的歌 | 生活不是為了趕路啊

最喜歡的歌詞 | 如果太累了就給自己放個假，太悶了就找個人說說話，生活它不是為了趕路啊！而是為了感受和長大。



陳鴻文

所屬單位 | 修護課 (課長)

興趣 | 露營、戶外活動

座右銘 | 築夢踏實，一步一腳印

最喜歡的歌 | 運轉人生 (邱軍)

最喜歡的歌詞 | 少年啊，你若有理想，就走吧，別拖延。



李鵬

所屬單位 | 東北農牧 (長春) 有限公司

興趣 | 徒步、運動、看電影

座右銘 | 寶劍鋒從磨礪出，梅花香自苦寒來。

最喜歡的歌 | 把根留住

最喜歡的歌詞 | 是非成敗轉頭空，古今多少事，都付笑談中。





百噬康对肉鸭生长性能的影响



| 2024年一季度聊城新希望六和养殖数据 | | | | | | | |
|---------------------|-------|-----------|-----------|------|--------|-------|--------|
| | 出栏天数 | 投放只数 | 回收只数 | 只重 | 成活率 | 料肉比 | 欧指 |
| 未使用产品 | 33.84 | 1,610,150 | 1,559,706 | 6.07 | 96.81% | 1.68 | 518.55 |
| 噬菌体产品 | 33.87 | 1,603,460 | 1,570,375 | 6.13 | 97.95% | 1.67 | 532.22 |
| 差值 | 0.03 | | | 0.06 | 1.14% | -0.01 | 13.67 |

| 2024年1-4月蒙城强英养殖数据 | | | | | | | |
|-------------------|-------|------------|------------|------|--------|-------|------|
| | 出栏天数 | 投放只数 | 回收只数 | 只重 | 成活率 | 料肉比 | 只盈余 |
| 未使用产品 | 35.74 | 11,058,362 | 10,802,540 | 5.88 | 97.45% | 1.83 | 2.33 |
| 噬菌体产品 | 35.85 | 1,635,128 | 1,614,117 | 5.97 | 99.15% | 1.82 | 2.61 |
| 差值 | 0.11 | | | 0.09 | 1.71% | -0.01 | 0.28 |

| 2024年一季度鄞城益客养殖数据 | | | | | | | |
|------------------|--------|-----------|-----------|-------|---------|--------|-------|
| | 出栏天数 | 投放只数 | 回收只数 | 只重 | 成活率 | 料肉比 | 只盈余 |
| 未使用产品 | 36.560 | 2,291,700 | 2,192,277 | 6.006 | 95.825% | 1.784 | 1.940 |
| 噬菌体产品 | 36.323 | 627,300 | 609,325 | 6.025 | 97.662% | 1.772 | 2.513 |
| 差值 | -0.237 | | | 0.019 | 1.836% | -0.012 | 0.573 |

总结：在肉鸭上使用噬菌体产品提高成活率，降低料肉比，增加肉鸭养殖利润，提高欧指，降低用药5%~15%

首先感謝公司給予我這
次難得的機會參與二
〇二五泰國 VIV，謝謝
韓芳豪總經理、張信政群總
經理以及張高明經理核准同
意此次出國參訪，也感謝郭
東治副理與吳欣娟小姐等公
司同仁協助國外出差相關文
件辦理，最重要的是要感謝
康強興業股份有限公司與供
應商 Dr. Bata Ltd. 提供名額
讓我有機會在展會上收穫滿
滿，康強用心規劃的自由行
行程，也讓我覺得泰道地、
泰開心！

泰國 VIV 是亞洲規模
最大的畜牧展，來自全球參
與活動的人們摩肩接踵，周
遭交通水泄不通，會場展出
攤位多不勝數，整個展區粗
按攤位多寡可依序分為：原
物料與飼料添加劑、動物健
康營養品、畜牧相關設備與
器材、孵化設施與種源銷
售、食品加工以及物流設
備、IT 軟體與媒體服
務……等。身為水禽料業務
人員，出發前我就設定要優
先找出與水禽產業相關的櫃
位，結果偌大會場裡，一眼
望去與水禽相關的攤位寥寥
無幾，其中一處最先吸引我
的是有吸睛可達鴨造型的攤
位，結果只是水簾片設備廠
商用來攬客的吉祥物，雖然
如此，但整體展出還是十分
精采，收穫良多。

到會場後巧遇配方庭

芸，我與她同行看展，庭芸
出色的外語能力與專業知識
讓我在參觀營養添加相關展
區時更加容易了解各項產品
特色，這次包括帶我們去參
展的康強公司在內，有許多
處理飼料黴菌毒素的添加劑
公司參展，根據庭芸的經
驗，黴菌毒素的控管是近年
飼料營養顯學，飼料從原料
穀物到被動物採食的過程中
會歷經非常長的儲存與運輸
過程，飼料受到黴菌毒素污
染的風險非常高。尤其以臺
灣水禽市場而言，現階段還
有非常高比例的牧場還停留

水禽業務部 吳盈吉

2025 泰國VIV 學習心得



畜牧展識別證及資料

水簾片設備廠商的吉祥物



餐敘



與廠商代表Hamza Rouached先生合影



與Bata博士合影



與崔愛忠副總裁交流

在過去傳統畜舍的配置，如：在地板上鋪粗糠或撒稻草作為畜物休憩地或以飼料小屋取代飼料桶儲存飼料，畜物的糞便排泄以及雨水、晨露所造成的潮濕環境，正是黴菌最喜歡的生長環境，動物採食後易造成腸胃道方面的疾病，甚至獸醫師會在雨季解剖時看到鴨鵝氣管有明顯菌斑，吸入性黴菌型肺炎經常會造成大量損失。

此行我才知道原來過去常用的百鮮明產品與康強公司敵毒素產品都是 Bata 博士研發的成果，且當年開發產品時是以水禽為主要試驗物種，百鮮明產品主要以吸附劑成分處理具極性的毒素，而敵毒素更加強調以多種酵素同時分解多樣毒素，根據布達佩斯獸醫大學的四十九日齡北京鴨研究，添加敵毒素產品的實驗組在末重、飼效、育成率各項數據皆表現較優於對照組。

另外一家在會場上看到

的中國山東新航線生物科技有限公司

則同樣也令我印象深刻，該公司主要銷售噬菌體產品，恰巧公司目前正為了與振聲進行的雷氏桿菌疫苗試驗與他們聯繫中，我與崔愛忠副總裁針對中國華南地區與臺灣地區水禽養殖現場疾病與現況交流了非常久，臺灣目前針對水禽最頭痛的漿膜炎問題除了抗生素治療外，目前僅有針對第一、二、六型的三價型疫苗可做使用，而新航線的產品百噬康可覆蓋二十四型漿膜炎血清型中的十五種血清型、數百種沙門氏菌、近兩百種大腸桿菌及梭菌，根據新航線公司提供的報告，他們在中國水禽界首屈一指的山東新希望集團旗下許多場次進行試驗，都取得十分顯著的正向效果。值得關注的是，中國水禽多以飼養三十六到四十八日齡為主，且飼養環境多半優於臺灣，考量臺灣長達七十五日齡的飼養週期，若此產品在疾病防護效果如其所稱，在臺灣市場會相對會更具經濟價值。雖然我可能已經是臺灣市場銷售最多水禽料的業務之一，但崔先生在中國市場接觸的是每年產出數以億計的鴨鵝資料庫，令我十分羨慕，在展區交流後我也與崔先生交換聯絡

此事，客戶們也表現高度興致，後續將會持續接觸，也許可以替臺灣北京鴨市場帶來些許改變也不一定。

除了前述三個印象深刻的展區外，我還與庭芸一起參觀了許多設備商並接受天馨公司林董邀請參與餐敘交流。在展區與各國廠商交流時，回顧臺灣水禽產業現況，近幾年量體雖成長許多，但比起其他更具規模的市場相形見绌且還存在著不少問題：雖鴨市場不統一、用料方式不科學、養殖技術不系統、生物安全作業不落實等，在會場中得到的資訊我會盡量都分享給我們的客戶，希望能讓產業更進一步。

此行康強公司除了帶我們參觀展會外，請來自英國牛津大學陳海杰博士用深入淺出的方式替我們準備了三堂課程專題，另外請王永宏經理精心安排了曼谷自由行程，行程討論時我有提到希望了解泰國鴨肉相關產品應用，他帶我們體驗了泰國在 WBC「世界盃咖啡大師比賽」獲得最高排名的 Factory Coffee BKK，除了經典咖啡誘人好喝外，最招牌的可頌竟然是鹹鴨蛋口味，甜鹹搭配看起來意外的合適，泰國受到來自中國的移民影

響，在鴨肉入菜方面比臺灣更豐富許多，我們還品嚐了 Tannatna Restaurant 的綠咖喱鴨胸以及街邊小食 Bannee Kon Sae Lee 的港式燒鴨雞蛋麵。在超市可以看到泰國市占超過五十%的 MAMA 泡麵最著名的口味之一——鴨肉麵，也能找到 Charoen Pokphand (C.P.) 出品的全熟去骨烤鴨即食產品。我認為東南亞國家在鴨肉品加工以及應用方面應該也有許多值得臺灣市場借鏡之處，而公司若能藉這些經驗在臺灣市場率先開發適合的鴨肉加工品，與客戶一起將水禽產業的價值鏈做廣做深，也將可一改過去一成不變的飼料銷售型態，並建立屬於大成的競爭門檻。

這是我第一次參加如此規模盛大的展覽，過程中認識許多業界供應商，彼此問候交流的感覺很好，由於我服務的客戶多是大型經銷，與大部分發展的臺灣廠商可能也直接或間接互相認識，在客情建立與飼料拓展方面也將有許多幫助，感謝公司讓我有機會參與這樣的盛會，接觸時下國際最新的畜牧現況，也再次感謝康強公司用心安排與照顧。■

方式以利後續交流。

在臺灣北京鴨市場中過去主要有英國 Cherry Valley 育種公司的櫻桃鴨品系以及法國 Grimaud 育種公司的克里莫品系為主，前者毛鴨體型較大，育成率差，後者則是體型略小，育成率較優，但近年因應各國禽流感情政府調整有關禽畜物進出口政策，臺灣目前僅剩法國克里莫品系還有定期進口更新種源，過度近親繁殖導致的種源弱化問題嚴重影響客戶飼養成績，也連帶導致飼料銷量減少。在展區內看到美國 Mape Leaf Farm Ltd 設櫃，他們主要生產北京鴨的另一個品系楓葉鴨，廠商代表 Hamza Rouached 先生介紹楓葉鴨三十五天飼養週期末重達三點一一 KG，飼效僅一點七八，現場恰巧有其埃及客戶開玩笑告訴我，這家公司廣告不實，他實際養起來末重超過三點二 KG，飼效低於一點五五——我向 Eanna 先生介紹，臺灣因應市場偏好追求肉質「熟度」，因此北京鴨養到七十五日齡才屠宰，他告訴我目前他們公司有出口肉品到臺灣，理論上應該符合臺灣市場需求才是，且在進出口法令方面也有信可以克服。回臺灣後與經銷客戶們提及





日臺

水產飼料交流

日本昭和產業拜訪大成——柳營水產新廠——

前言

—— 〇一五年九月十一日，日本昭和產業一行人走進大成水產事業柳營新廠，這場拜訪不僅是一個企業會晤，更像是兩種養殖文化與產業思維的對話。從市場趨勢到技術突破，雙方圍繞著「如何讓水產養殖更專業、更永續」展開深入交流。

其實，大成與昭和早有淵源。雙方合資成立的「昭成蛋品加工廠」，已經把日本最先進的洗選蛋技術引入臺灣市場——一鍵式全自動製程、智慧倉儲、無人化搬運，打造出「日本品質，在地生產」的新典範。這份成功的合作基礎，也為雙方在水產飼料領域的進一步交流奠定了信任與默契。

行銷企劃部 陳禾儒

一 臺灣養殖格局與大成布局

臺灣擁有超過三萬公頃的養殖面積，年產量約二十四・六萬噸，產值高達三百二十一億元。臺南、雲林、

嘉義、高雄與屏東是主要養殖重鎮，集中七成以上的產量。

其中，尼羅魚與虱目魚是產量主力，石斑、午仔魚則以外銷為導向，出口市場各具特色：蝦類主要外銷日本與美國，虱目魚與尼羅魚出口美國，中高價魚如鱸魚、石斑和午仔魚則供應澳洲、中國與香港。

在這片龐大的市場中，大成水產飼料的年銷售量達四・四萬噸，市佔率約一〇%，尼羅魚飼料更是主力品項。隨著二〇二五年柳營新廠正式投產，大成不僅補強了產能，更展現出持續深耕養殖產業的決心。

二 研發突破：替代魚粉的挑戰

除了市場布局，大成也積極投入研發，探索魚粉替代原料，以降低成本並提升永續性。魚粉因富含蛋白質與必需胺基酸，被視為水產飼料的核心，但來源有限且價格波動劇烈。

大成研發團隊針對不同魚種進行實驗，成果顯示：

1. 石斑魚實驗：以雞肉粉取代十五%魚粉，不影響生長表現，且飼料效率更佳。

2. 鱸魚與斑節蝦實驗：使用發酵豆粉的組別，在體重增長與飼料效率上均優於對照組與競品，顯示其具備實際應用潛力。

3. 魚粉品質實驗：雖然低蛋白魚粉會降低效率，但若透過胺基酸平衡設計，可恢復魚體生長。

這些成果不僅降低成本，更兼顧永續發展，也成為此次交流中，吸引昭和高度關注的焦點之一。

三 日本視角：昭和的養殖經驗分享

昭和產業的 OHTSUKA（大塚正規）副支店長與 KAMADA（鎌田幸介）先生介紹了日本水產養殖現況：

（一）養殖規模：日本水產養殖年產量約三〇萬噸，海水養殖二十五萬噸，淡水養殖五萬噸，主要集中在四國與九州沿岸。日本水產養殖飼料市場規模約七〇萬噸／年，由日清丸

► 張群總和昭和同仁合照



► 吳俊朋經理為
昭和人員介紹台灣
水產養殖概況(左)



► 翁啟瑞副理為昭和人員
介紹水產營養相關內容(右)



▲ 柳營水產新廠觀摩



▲ 柳營水產新廠觀摩



▲ 觀摩大成水產飼料

降低魚粉依賴。例如，大豆濃縮蛋白、菜籽粕、植酸酶及植物油脂應用，將魚粉比例由四十三％降至三十八％，在真鯛等雜食性魚種特別有效。近年更著重發展高油脂EP飼料（含油達三〇％），以因應鮭魚與鰺魚等高能量魚種需求。

（四）永續與技術發展

昭和飼料戰略聚焦「低魚粉化與永續」。目前日本僅有兩家ASC認證飼料廠，昭和正積極評估是否與海外合作夥伴（如大成柳營新廠）合作，

開發符合ASC標準的飼料產品。此外，因應缺工與技術人力不足，日本養殖業已逐步導入自動投餌與AI管理系統，提升效率並降低風險。

四 雙方交流與合作展望

座談會上，雙方不僅談及市場，更聚焦於未來合作：

（一）認證飼料的合作：昭和對ASC認證產品極具興趣，臺灣柳營新廠的產能與製程，有機會成為合作的基礎。

► 大塚副支店長
報告日本水產



► 鎌田先生報告回答
大成集團提出的問題



紅、Red One、日本農產工業等大廠主導，昭和產業雖僅占約一萬噸，但憑藉低魚粉化技術與專注於真鯛、鰺魚等特色魚種，逐步累積市場存在感。

（二）在日本，水產養殖的兩大代表性魚種是「真鯛」與「鰺魚」。

1. 真鯛（マダイ）：被視為喜慶吉祥魚，紅色外觀與「めでたい」一詞的語音雙關，使其長期盤踞在日本餐桌與慶典之中。一九七〇年代，近畿大學成功建立完全養殖技術後，真鯛養殖快速普及，並成為日本低魚粉化研究的主要對象。

2. 鰺魚（ブリ）：作為洄游性大型肉食魚，鰺魚在西日本養殖產區有數十年歷史，因名稱隨成長而異，被稱為「出世魚」，具有文化象徵意涵。它是日本產量第一的養殖魚，但因出貨期中，全年供應的穩定性仍具挑戰。

3. 養殖產量：鰺魚（一〇萬噸）、真鯛（八萬噸）、紅甘鰺（二萬噸）、鰹魚（一・五萬噸），其中僅真鯛能完全人工育苗。

（三）飼料特色：依魚種與生長階段靈活搭配MP（濕料）、DP（乾料）、EP（擠壓料）。昭和利用自社副產品

► 與廠方和業務同仁交流會議





▲英賓海產店用餐一介紹海產

來飼料端若能取得認證，將更具競爭力。

(三) 這場交流讓我們深刻體會到：日本昭和的專精技術與永續理念，與大成的市場規模與出口優勢，存在著高度互補性。未來，從認證飼料到種苗合作，從功能性研發到市場拓展，臺日雙方都有機會攜手，共同推動水產養殖產業的升級與永續發展。對大成而言，這不僅是一次交流，更是我們水產養殖邁向國際化的重要一步。■



▲水產業務部全體同仁和昭和同仁以及客戶劉立綸的太太在英賓海產餐廳合照

五 產業脈動：認證與消費的變化

除了合作藍圖，雙方也觀察到產業端的共同挑戰：

(一) 在日本，新生代的「吃魚文化」逐漸淡化，但鮭魚的需求持續上升，反映消費者追求便利與國際化口味。

(二) ASC 認證水產品已成為大型量販店的採購主流，部分通路的自有品牌產品中，認證品佔比甚至達到三十七%。這意味著未

(一) 功能性飼料：昭和提及對 E100A 蛋白與寡糖益生原的應用非常期待，未來可望與大成技術互補。

(三) 種苗合作：考量臺灣種苗技術成熟，昭和也提出日本紅甘參魚苗可由臺灣供應，市場需求高達五百萬尾。

(四) 製成技術交流：臺灣飼料製程多經二次粉碎與混合，相較於日方簡化流程，更能提升大粒徑 E P 飼料的水中安定性與嗜口性，為雙方提供參考。

(五) 雙向貿易：Nagashima 永瀨顧問補充，若能結合臺灣出口飼料與日本養殖魚類的進口，不僅可滿足市場偏好，亦能創造雙邊互利的新模式。



▲客戶—劉立綸加工廠參觀介紹



▲客戶—劉立綸虱目魚養殖場參觀—觀摩飼料



▲客戶—劉立綸加工廠參觀介紹



▲客戶—劉立綸展售中心參觀—介紹虱目魚肚

在人與幸福之間・總是有大成

行銷企劃部 曾琬容

大成飼料 全面領先

智慧驅動永續，賦能畜牧產業

在環境永續、食品安全與A+席捲全球的浪潮下，為期三天的二〇二五年亞太區農業技術展覽暨會議，於六月十一日至十三日在大臺南會展中心盛大登場。參展廠商來自九個國家，共高達一百四十六家。參觀人數逾一萬七千人，吸引來自四十二個國家與地區的專業人士共襄盛舉，見證農、漁、畜產業的最新突破，實屬畜牧產業的年度盛會。展會以「永續、創新、

食安」為核心主軸，聚焦智慧農業、自動化畜牧及水產養殖三大技術領域。食品安全方面，則致力於打造源頭嚴格把關的無抗家園。

在農、漁、畜三大產業方面，農業技術領域強調智慧農機、友善工作環境與循環永續，不僅有效改善缺工問題，也助力產業邁向淨零排放的趨勢；畜牧產業則聚焦於智慧養殖、環境控制與動物保健；養殖漁業以智慧化監控與永續高效發展為核心，為產業開創全新發展途徑。

領航二〇二六畜牧新未來

大成作為臺灣農畜產業的領導者，飼料事業處於今年首次參展，展現其在智慧養殖、精準營養與永續經營

這些技術透過智慧管理，不僅能提升效率、改善動物福利，還能確保食品安全，並有效因應勞力短缺、健康監測與環境永續等多重挑戰。以展會作為橋梁，拓展國際合作版圖與產業交流，並體現最新的產業變遷、轉型升級趨勢與應用。



- 1 論壇 豬料精料—洪文興
- 2 論壇 蛋雞—黃柏仁
- 3 論壇 水產—李品翰
- 4 論壇 水產—翁啟瑞
- 5 論壇 反芻—彭海宏
- 6 論壇 水禽—陳庭芸
- 7 論壇 水禽—謝依君
- 8 論壇 有機肥—陳俊位

的多面向實踐，成為全場矚目的焦點。並將張信政群總經理對此次畜牧展的期許「促進交流、展示創新、契機把握」的精神，內化為今年的展會策略與展出內容。本次畜牧展的核心概念為十字戰略，從農場到餐桌一條龍。在這個大環境中，伴隨著食品安全、環保議題以及永續發展愈發受到重視，大成全面呈現企業在精準營養、智慧養殖與環境永續上的最新進程，並藉此深化國際交流與合作機會。現場更準備了生食級的上品語澹心蛋、使用大成飼料客戶

的牧真鮮乳來製作霜淇淋，全程不添加一滴水，給大家「小農鮮乳，自然純粹每一口」美味體驗。並以代表各業務部的六種動物造型推出造型棉花糖，帶動「糖趣樂園，棉花糖動物派對」的排隊盛況，帶來滿滿人潮。

飼料事業處今年的參展核心，以大成營養日論壇結合各料別為主軸，針對不同飼養階段及市場趨勢，以精準營養的角度提供科學化、精準化的完全解決方案。此次更偕同全能與萬能共同舉辦為期一天的大成營養日—精準動物營養與健康防治論壇，主題從精準營養、有益菌的運用涵蓋到飼養管理，以及疾病與健康防衛及生物安全的導入，確保動物健康成長並兼顧生產效益，達到精準營養，食品安全的最高宗旨。更由各業務部主管擔任引引人引起共鳴，講師陣容堅強，幾乎場場爆滿，甚

▼林俊憲立委 潘連周議員 陳俊明協理一同享用上品語澹心蛋

▼市長黃偉哲視察大成展位



水禽常見疾病及癒後保健建議，由謝依君獸醫師與陳庭芸研究員主講，內容從疾病到生物安全與防疫計畫。以及因應夏季熱緊迫，可外加功能性營養包「鴨寶」，針對二至四週齡移欄階段，強化免疫力，提高育成率！達到「保健整腸疾病少，鴨寶大成沒煩惱」的訴求！

水產

水產這次的亮點是水產新廠——臺南飼料二廠的投產，致力於精進飼料工藝並優化最適配方比，同時引進新型設備及先進製程，以提供客戶優質的水產飼料。透過超微粉碎、全熟化與添加益生菌及微量元素，進而增加水中安定性，提升消化率與排泄物，並降低染病機率。論壇則是由翁啟瑞副理主講「水產飼養管理特性」，概述水產動物的特性及飼養管理



► 政府官員於攤位前合影

至出現座無虛席，會議室後面站兩排聽眾的盛況！

豬料&精料

今年豬料&精料的主軸為優纖母豬料——養好高產母豬從優纖做起。優纖母豬料中的可發酵纖維能提升小豬出生整齊度；六比三黃金比例則可減少早期胚胎死亡比例以及改善活仔數；添加全能畜立寧可降低緊迫、提高抗氧化力並優化窩仔數；膨化製造工藝則可以改善消化率與飼效。創造三多——產仔多、活仔多、離乳多的效益，進而達到此次畜牧展豬料的口號——「優纖降肉（優先降落）多三頭」的成績！結合洪文興協理論壇主題「母豬 PSY 3+ 的營養管理策略」，從環境、健康與營養切入，並列出母豬飼養各階段的目標，從配種期、懷孕、轉換期到哺乳期都有明確的指標，進而達到提升

配種成功率、提高窩產活仔數以及促進泌乳階段採食量的效益。大成母豬精準營養管理解決方案透過「智慧養殖好環境、生物安全好健康、飼料進化好營養、PSY 3+ 好多豬」進而達到「有快樂的母豬，才有健康的小豬」的顯著成效！

蛋雞

此次蛋雞著重在飼養管理，核心理念為汰歹雞——汰弱留強、開源節流、提升飼效。以及降密飼、防疾病——降低飼養密度，提升產蛋表現。使用大成蛋雞料可充分發揮雞隻產蛋潛能，強化雞體健康。並提升抗病力，減少疾病入侵。蛋雞論壇主題為黃柏仁協理主講——「從農場到餐桌，如何生產優質雞蛋」，闡述從家禽遺傳性能改進，到成功蛋雞飼養的關鍵因素，進而達到雞隻腸道健康與產出優質的雞蛋品質。

反芻

主推功能性產品與輔助飼料，使用「過瘤胃 600+」可降低瘤胃氮代謝廢棄物，減少繁殖障礙。而「耐斯包」則可增強細胞的抗氧化力。「益乳多」則能增加泌乳量與提高乳品質。此外，本次論壇邀請到彭海宏博士主講「奶牛氨基酸營養及應用」，內容從奶牛蛋白質和氨基酸營養研究進展，到補充氨基酸對繁殖的益處，最後則以氨基酸營養對生產性能及飼料效率的影響作結。為與會者詳細闡述了乳牛胺基酸平衡的效益。

水禽

在氣候變遷與疫情等大環境下，穩固提升育成率成為挑戰。水禽料持續優化飼料配方並精進品質。更推出功能營養包，幫助客戶在不同環境與緊迫下，提供全方位的保護力。論壇主題則從



▲ 畜牧展同仁合影



▲ 精料北區客戶來訪



▲ 六種造型棉花糖豬雞鴨魚牛花椰菜

心力，支持政府循環經濟政策，「照顧臺灣土地，種出好田地」，讓雞糞變綠電，環境更輕鬆。

展望與未來

張信政群總經理提供給畜牧展主辦單位英富曼會展公司的肯定與期許為「促進交流、展示

創新、契機把握」以及「參觀學習、合作共贏、融入新科技」。透過畜牧展，為業界人士創造了一個良好的交流平臺，在論壇與交流活動中，業界先進們分享了最新的產業趨勢與技術，並透過交流新知與實證數據以提升產業競爭力。業界合作與價值共創，為參展廠商提供商機和潛力，在這個平臺尋找潛在的合作夥伴，進而聯手開發新產品或開發新市場，促進產業內的合作與共創雙贏。更能重新進行品牌定位，並促進整體產業的創新與轉型升級。

現在是大數據時代，透過智慧養殖和數據分析，以及環保技術的推陳出新，透過實際案場的實務應用與推廣，可加速推動產業革新與提升產業效率。掌握全球產業脈動，促進跨產業整合，提升整體競爭力與國際影響力。

畜牧展不僅是一個展示平臺，更是產業交流、技術融合與合作契機實踐的盛會。大成以實際行動將「人與食物之間，總是有大成」昇華至「在人與幸福之間，總是有大成」。大成此次完美詮釋了當技術與信念同行，產業才能全面領先，並將持續以智慧養殖、永續發展與食品安全為核心，持續推動產業發展，為臺灣畜牧產業的產業轉型升級注入創新並引領時代新潮流。■

重點，其核心理念則為「養魚先養水，養水先養土」，從種苗到飼料並透過飼養管理來締造成功經驗。

有機肥

有機肥料部擁有專業領先醱酵技術，以及完善的製程 SOP，掌控醱酵過程的水分及溫度，以最佳條件確

保醱酵完全。其品牌為碩成，原料則使用可溯源的大成自有蛋雞場雞糞，自有蛋雞場使用大成飼料，可精準掌控雞糞成分與兼顧生物安全。品檢制度完善，確保每批成品都是高品質產品。有機肥料部的理念為「守護咱的土地，疼惜咱的臺灣。聚焦於創新與地球永續，推廣

有善耕種與食農教育，從農場到餐桌，為您健康生命努力。此次論壇更邀請到農業部臺中區農業改良場陳俊位研究員來主講「木黴菌製劑在禽舍墊料應用與農畜剩餘物質堆肥化技術」，結合養雞業者建立養雞事業循環產業鏈。有機肥料部持續為農畜產業永續循環經營盡一份



▲ 張群總接受英富曼採訪



▲ Howard與莊委員會客側寫



▲ I-COOP放苗



人のために」の理念，持續與各地 COOP 共同服務在地社區。

本次前來植樹的是 I-COOP 商品部經理本庄惠美與係長山村優加子，隨行的還有丸千水產株式會社 (Matsun Suisan Co., Ltd.，以下簡稱「丸千」) 的團隊。丸千工廠位於愛知縣，主要加工水產品包括蝦、鯖魚、半紋水珍魚 (にぎす) 及大眼青眼魚 (めひかり)。此次代表丸千參與活動的有社長千賀昭政、銷售經理岡田好永以及銷售職員柴田美奈海女士。

三天兩夜的 Tarakan 行程從簡介當地粗放式養殖方式與印尼水產業群各工廠開始，雙方初步認識後，首日晚間在 Lenakan 餐廳共進晚餐，品嚐當地海鮮與特色料理。隔日上午，一行人前往長鼻猴公園，讓 I-COOP 更了解這群紅樹林的「房客」——長鼻猴 (印尼語為 Bekantan)。由二〇〇六年大成與日冷 (Nichirei) 合作復育紅樹林以來，公園已從林木稀少變為綠意盎然，不僅長鼻猴族群成長至逾六十五隻，亦吸引食蟹獼猴、寄居蟹與多種鳥類棲息，使紅樹林生態更加繁盛。

隨後，我們搭船約九十分鐘前往 Tarakan 北方小島 Pulau Tiga 的蝦塘，由塘主 Boy

▼ I-COOP植樹



▼ 長鼻猴公園—山村係長(左) 本庄經理(右)



Ichoice

COOP參訪

■ 東南亞水產業群
MMA廠 林煒峪

過 去曾有日本各地的多個 COOP 組織前來 MMA 參與植樹活動，而此次前來的是 Ichoice COOP (アイチョイス，簡稱 I-COOP)。I-COOP 成立於一九八九年九月，當時愛知與尾張地區的 COOP 會員人數僅一三五〇人，組織運作效率也遠不及其他大都會區的 COOP。為了改善現況，愛知生協率先推動多項創舉，如：使用在地農產品、提供送貨到府服務、承諾一〇〇%不使用農藥的產品，並公開產品資訊於媒體上等。經過三十年的發展，Ichoice 組織逐步壯大，旗下地區 COOP 從最初的愛知生協擴展至岐阜、一宮生協，服務範圍涵蓋三重與靜岡，會員數也突破十三萬戶家庭。至今，I-COOP 仍秉持「一人為眾，眾為一人」(一人は万人のために、万人は一人のために) 的理念，持續與各地 COOP 共同服務在地社區。

▶ 丸千放苗—柴田(左) 千賀社長(右)





▲ I-COOP植樹



◀ 合成副總頒發植樹感謝狀

熱情接待。大家透過放養蝦苗與虱目魚苗，聽取環境與養殖方式的解說，深入認識 Tarakan 的傳統粗放養殖模式。接著觀摩蝦民收成黑虎下，實地了解其工作內容與環境。結束蝦塘行程後，一行人前往 Lago 紅樹林復育區進行植樹活動，這次我們種植的是 *Rhizophora apiculata*，在合成副總經理的帶領下，成功完成三百棵紅樹樹苗的植栽。晚餐前，施副總經理代表 MMA 向 I-COOP、丸千及日冷頒發植樹感謝狀，並期許未來能有更多 I-COOP 夥伴一同參與 Tarakan 的紅樹林復育工作。

行程最後一天，我們安排工廠參觀，從原料驗收、篩選、不同規格的蝦類加工、去頭草蝦到包裝等流程，展現 MMA 精細與專業的生



▲ 參觀工廠

產線。同時也介紹塊狀急速冷凍 (B.Q.F) 與個別急速冷凍 (I.Q.F) 加工流程，以及拉長蝦、麵包蝦的加工方式，讓 I-COOP 了解 MMA 工廠如何面面俱到地滿足不同產品需求，期待未來能有更多 MMA 產品進入 I-COOP 會員家庭的餐桌。■



▼ 眾人長鼻猴公園合影



馬戲團

■ 陳雅湘

撐

過了一個禮拜的全中運補假，雙寶的生活已經被手機與玩樂的心情佔據。而早就手刀搶購的「FOCASA 幾米馬戲樂園」門票，將會是整個連假最後安排的行程，也是期待很久很久的一次活動。

一早出門，晴空萬里的天氣，讓整天的活動開始了序幕，雙寶沿路還在聒噪的嬉鬧著，似乎對今天的行程充滿了期待。

這個活動是由臺南文化局與FOCASA 馬戲團合作的特別企劃，主題是：《幾米男孩的一百次勇敢》，這是由雲門舞集已經退休五年的林懷民擔任導演，首度攜手合作知名繪本



● 史上最高馬戲團帳篷

作家幾米再由 FOCASA 這群馬戲少年演出，所以對於從小就喜歡幾米繪本的我，充滿了無限的幻想。而親身觀賞編舞大師如何透過馬戲團的表達到舞臺，更是讓人期待。

當我們靠近臺南水交社文化園區，就遠遠看到了臺灣史上最高的七層樓



● 雙寶室外魔術拋接演練

高的馬戲帳篷，感受自己的夢想就在前方，當到了開放時間，民眾陸續開始進入了整個園區，就看到了許多市集攤位與設施就在眼前。

一進入園區雙寶就如脫韁的野馬開心的四處跑來跑去，炎熱的天氣加上喜悅的心情，讓我們沒多久就滿身大汗，於是迫不及待進入帳篷內，準備開始觀賞今天的重頭戲。《幾米男孩的一百次勇敢》這個臺灣第一齣馬戲定目劇，滿心歡喜地進入「FOCASA 馬戲樂園」的奇幻世界！

整個舞臺呈現極具幾米的風格，而繪本的圖像跟文字，也透過投影效果，展現在全場觀眾眼前，另外還有熟悉獨特的聲音（吳念真），親切地現聲在觀眾演前須知，也是一大驚喜。表演的過程，更是牽動著我的心！劇情從一出場的小丑開始，貫穿一個被家長嚴厲管教，同儕霸凌的小男孩，努力成長的故事。在幾米繪本中深受喜歡角色盲女的安慰，小丑的教導下，從倒立一百秒開始，到學習翻滾，耐心學習，並在「再試一下」的歌聲牽引下學會拋球、甚至攀登疊椅，步步高升，讓大家一路屏息緊

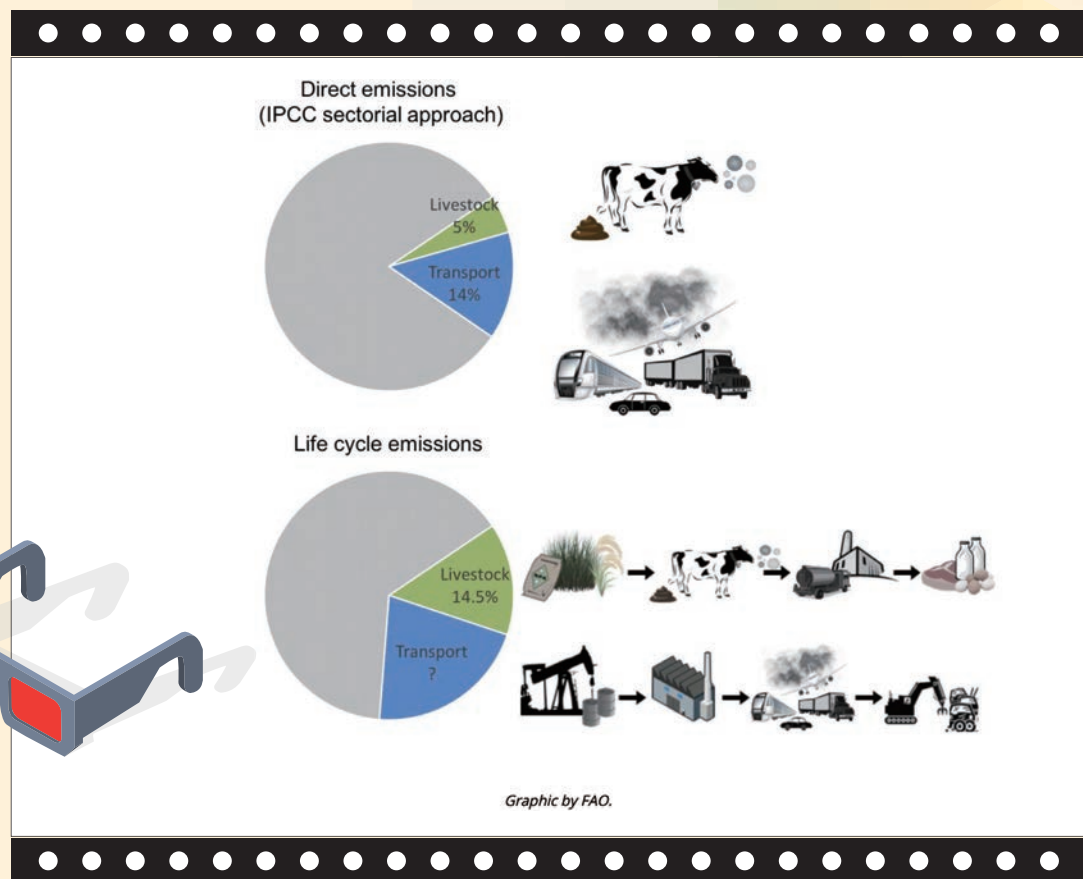
張，而最後全場觀眾為他成功在半空中倒立而歡呼喝采。

讓人印象深刻還有……驚險走高空繩索，及中間播放五月天讓人激勵歌曲的「倔強」都讓人心情隨著整個舞臺劇情起伏，直到結束，仍舊無法平靜。

等到謝幕結束，觀眾慢慢離去，我們才邁著依依不捨的腳步出帳篷，而戶外炙熱的太陽，讓人汗如雨下，雙寶卻還雀躍的說著整個劇情與過程，並實際體驗戶外的所有設施。這個活動讓我深刻感受到：每一個想要勇敢長大的小孩，及每一個不想長大的大人都能開心的走出帳篷。

真的感謝這次臺南文化局特別安排的活動及公司貼心的福利，針對大成員工給予的文化補助來支持藝文產業並打造友善藝文場域的具體實踐，不然門票真的不便宜，實在無法跟雙寶一起體驗這些少年夢想的實現，共同享受這場繪本與馬戲碰撞出燦爛的火花。雖然天氣真的很熱，但在結束行程返家的路上，我和雙寶還在不斷回味整個活動行程給我的衝擊。

真的有大成真好！■



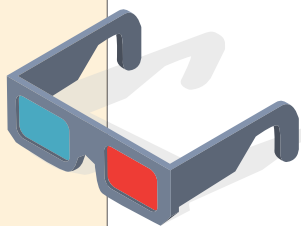
過於簡化的溫室氣體測量方法恐造成偽真相，應通盤考量產業循環的總排放量

來源：<https://www.cgiar.org/news-events/news/fao-common-flawed-comparisons-greenhouse-gas-emissions-livestock-transport/>

料，到二〇五〇年，人口將成長為二〇二〇年的一點二一倍，但糧食生產並未等比例成長。而反芻動物，能夠將邊際土地（marginal land）上無法用來種植糧食的植物，轉化為高營養分的食物。牠們吃的不是人類競爭的糧食，而是人類無法消化的物質，這使得牛在資源轉化效率上具備不可取代的角色。

牛會排放甲烷，是不可否認的科學事實。但影片指出，甲烷的全球暖化潛勢（Global warming potential, GWP）雖高達三十四倍，但其在大气層的壽命短且屬於循環性溫室氣體，若採取更合理的分析方法（如 GWP*），可以看見甲烷對於穩定循環的氣候中，影響效果其實被過度誇大了。影片也舉出美國在被殖民前的例子，大地上生存的美洲野牛及大型羚羊總計約一億頭反芻動物，而今天在美國土地上飼養的乳肉牛總數也大約一億頭，但溫室氣體卻沒有大幅增加，說明問題不只在「牛多不多」，更在於「怎麼飼養」。

此亦延伸到畜牧養殖系統的優化。研究顯示，相較於粗放放牧，集約化



觀影感想

沒有牛的世界，真的完全改善了嗎？

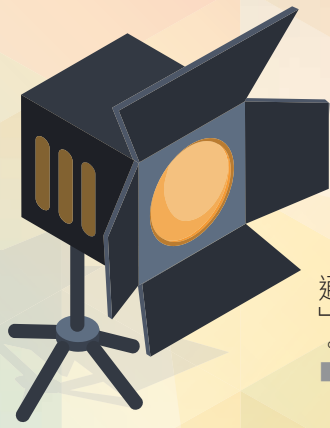
動物營養處 邱怡雯



此部電影挑戰現代人愈趨常見的想法——「如果我們不再飼養乳牛／肉牛，氣候變遷危機是不是就會解決？」乍看下，近二十年的資料逐步顯示，牛被視為高甲烷排放的元凶，但從影片中一連串的事實與專家見解中，我們反而更清楚地理解到：牛隻產業不只是氣候變遷的議題根源，更是糧食安全、經濟發展、文化、土地管理與人類文明的縮影。

專注於食品及農業的荷蘭合作銀行（Rabobank）指出，牛隻產業的全球經濟規模至少超過一兆美元，這不只是「肉與奶」的經濟價值，更涉及上游的飼料生產、運輸、加工、貿易與農民生計。像肯亞的馬賽人、印度的農民、印度阿穆爾乳業公司（Amul Dairy）這樣的例子，說明了牛不只是食物來源，更是文化、經濟與社會結構的核心。在全球仍有六點九億人營養不良的情況下，單純地呼籲「停止畜牧」是過於理想化的想法，反而可能讓開發中國家失去最可行的營養來源與經濟資源。

影片也提到，我們正面臨糧食與人口的「翻倍挑戰」：根據聯合國資

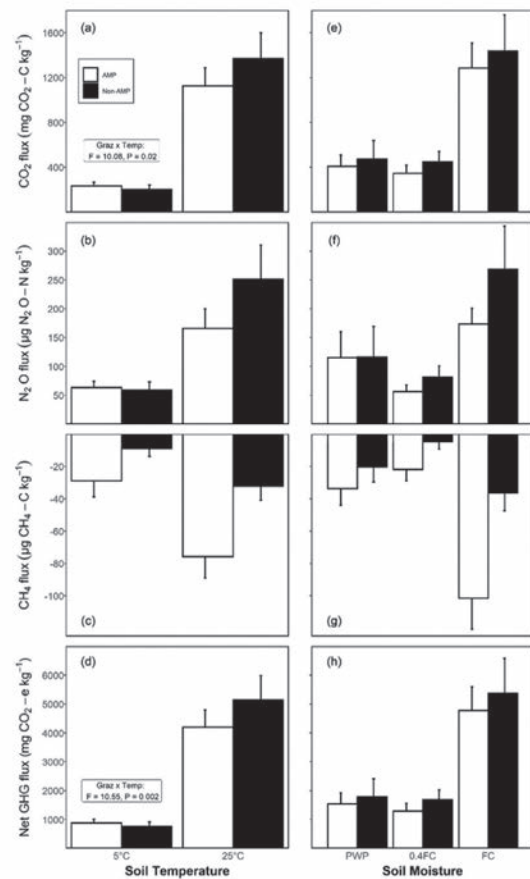


的問題。我們並不缺乏工具，而是缺乏整個社會去支持農民、支持正確選擇的意願與制度。

小結：牛是否該消失？

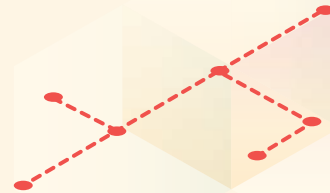
牛不是氣候問題的罪魁禍首，也不是解方的絆腳石。問題是我們如何看待牠們、如何規劃整體糧食與土地系統。與其問「要不要牛」，我們更該問：「怎樣飼養管理系統才能養活最多牛、用最少資源、減少最大碳排？」

這是一個不斷選擇與妥協的過程，沒有絕對正確，也沒有永遠的敵人。我們需要的，不是找壞人，而是一起走向永續的「有效溝通」。



2020 年加拿大試驗「適應性多圍場輪牧法」，顯示此方式的放牧飼養可透過牛隻攝食牧草，改變植物根部微生物環境，降低土壤排放的甲烷量，進而減少土壤暖化對溫室氣體排放的影響。

來源：<https://www.mdpi.com/2073-4395/10/11/1781>



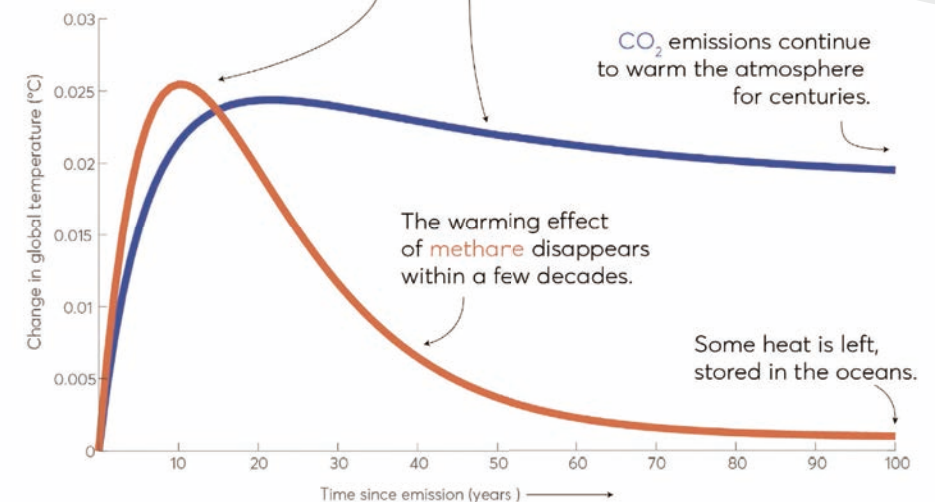
飼養的飼料轉換效率更高，排放反而更低。而某些地區（如佛羅里達州）經過良好規劃的放牧系統甚至能增進土壤碳儲存、減少溫室氣體排放。這證明了動物與土地的互動不一定是破壞性的，畜牧農業系統本身也可以是氣候解方的一部分。

我們不能忽視開發中國家中存在的畜牧碳排放問題，例如巴西雨林砍伐的八十%與牛隻飼養產業有關，但我們也不能用這種單一指標隱蔽了牛在不同區域扮演的多元角色。解方從來不是全有或全無，而是要看如何整合科技、土地使用、文化與經濟條件以改變整體農業系統。

最後，影片留給我們最深刻的印象，是那句：「不是新的技術，不是新的發明，而是新的思維。」畜牧業的問題，與其說是牛的問題，不如說是人類系統規劃

Warming from methane decreases sharply after ten years.

The temperature effect of one year's global emissions of methane and CO₂.



Source: Community Emissions Data System (CEDS) / Borge Aarnæs, CICERO

www.cicero.oslo.no

IPCC 第六次評估報告指出 GWP*（計算暖化影響的新方法）可更準確反映甲烷的暖化影響。

來源：<https://thebreakthrough.org/issues/food-agriculture-environment/livestock-dont-contribute-14-5-of-global-greenhouse-gas-emissions>

以《易經》中的〈觀卦〉為例

■ 飼料部 林永翔

論企業經營治理之道

一 前言

《易經》中的〈觀卦〉為〈臨卦〉的綜卦，兩者卦義相輔相成。〈觀卦〉深刻地論述為政者與人民之間互相交流觀察，如同祭祀觀禮般的崇敬與持守正道而生親近仰慕之心，致使無論為政者或是人民皆能順從聖人（天道）所立之典範而得教化，彼此相得益彰。〈觀卦〉從「童觀」、「闕觀」、「觀我生」、「觀國之光」、「觀民」，乃至「觀其生」，逐步闡述美德感化和端正君道的一種上下互觀與一體兩面之現象。

二 從〈觀卦〉來探討企業經營治理之道

〈觀卦〉是《易經》中的第二十卦，坤下巽上，為

動，春夏秋冬從不會差錯。聖人效法神妙的自然律動，設立潛移默化的教育法則，於是天下人都服從聖人的德化了。」²

《易經》的政治哲學中有一點和現代西方民主政治哲學不同，《易經》崇尚聖人治理，《易》認為治理者的素質十分重要，此治理者若為聖人最佳，而聖人所該負責的對象並非人民，而是「天」，或云「天道」，亦稱「天地之道」，即「神道」。人民的意見或許重要，但並非最重要，於是這排除了暴民統治的可能。在聖人（統治者）心中，如何契合天道才是最重要的，風地〈觀卦〉中的巽（即「風」）蘊含了「風行草偃」、「德化天下」的意思，即《觀·彖傳》中所云的「盥而不薦，有孚顒若，下觀而化也。觀天之神道，而四時不忒。聖人以神道設教，而天下服矣。」

《觀·象傳》言：「風行地上，臨；先王以省方觀民設教。」案黃慶萱之白話解釋為：「風吹過地面，吹倒腐朽的，化生新鮮的。非但到處瀏覽，還留下值得觀摩的現象。先王因此也巡視四方，觀察人民風俗，或加鼓勵，或加糾正，並且留給人民一個好榜樣。」³經由《觀·彖傳》和《觀·象傳》，我們可以清楚知道，《易》對上位者的要求和期許：《易》期待上位者是能夠成為人民的榜樣，使人民能夠

風地〈觀卦〉。卦辭曰：「觀：盥而不薦，有孚顒若。」案黃壽祺、張善文的解釋為：「〈觀卦〉象徵觀仰：當你觀仰了祭祀開始時傾洒灌地的降神儀式，就可以不觀後面的獻饗細節，因為心中已經充滿了誠敬肅穆的情緒。」¹

我們再來看《觀·彖傳》如何解釋〈觀卦〉卦辭：「大觀在上，順而巽，中正以觀天下，觀。盥而不薦，有孚顒若，下觀而化也。觀天之神道，而四時不忒。聖人以神道設教，而天下服矣。」案黃慶萱之白話解釋為：「偉大而值得瞻仰的領導人在上面；民眾順從，領袖謙遜；以恰當而正確的態度來作天下的榜樣，這叫做『觀』。在祭禮中誠信而肅穆地以酒灌在神像上，卻不必獻上犧牲。民眾看了，自自然然受到誠信的感動而氣質起了變化。觀察自然運行微妙的律

「觀」且「學習」。

《序卦傳》在講到〈觀卦〉時提到：「物大然後可觀，故受之以觀。」案黃慶萱之白話解釋為：「有了臨卦所顯示的保民無疆、教思無窮的盛德大業，然後才值得瞻仰，才可以垂範，於是以觀卦接在臨卦的後面。」⁴這一段文字也呼應《觀·彖傳》和《觀·象傳》。於是一位人民的領袖，必須成為人民的榜樣，方能以己之德來化天下之民，使天下人民能根據自己（聖人）的榜樣來認識天道，從而遵循天道，這是「天」賦予聖人（執政者、人民領袖）的職責。

《雜卦傳》言道：「臨觀之義，或與或求。」案南懷瑾和徐芹庭之白話解釋為：「臨卦觀卦的意義，是或給予，或追求。」⁵李鼎祚的《周易集解》引荀爽曰：「臨者『教思無窮』，故為『與』。觀者『觀民設教』，故為『求』也。」⁶《易》於此處點出了中、西方政治哲學中同樣的核心現實，無論是專制時代或民主時代，臨者（上位者）多半是處在「給予」的地位；觀者（仰觀之人民）多半是處在「追求」的位置。

接下來，我們來看〈觀卦〉初爻至上爻的各爻辭。〈觀卦〉初六爻辭云：「童觀，小人无咎；君子吝。」案黃慶萱的解釋為：「〈觀卦〉初位是陰，像小孩一般見識。一般平民這樣，沒有好責備的；在位

君子這樣，就令人遺憾了。」⁷延續《觀·彖傳》和《觀·象傳》對執政者的期待，《易》認為執政者之見識不能淺薄幼稚如小人一般，這樣是不及格的。執政者之決策動輒影響千萬人，豈能不慎乎？安能不智乎？《小象傳》云：「初六童觀，小人道也。」案黃慶萱的解釋為：「《觀卦》初六爻辭所說的童觀，是智慧才能低下有如幼稚的人處世的方式。」⁸《易》認為智慧才能低下的人可以如此處世，執政者是沒有權利故步自封的。

〈觀卦〉六二爻辭云：「闚觀，利女貞。」案黃慶萱的解釋為：「《觀卦》陰居二位，像在門縫中偷看著別人，只有女子這樣做還算是合適而正確的。」⁹《小象傳》云：「闚觀女貞，亦可醜也。」案黃慶萱的解釋為：「《觀卦》六二爻辭所說的『闚觀利女貞』，是說只有女子在門縫中看外面還算正當，假使君子作風也如此，那就可恥了。」¹⁰初六「童觀」、六二「闚觀」，皆非在上位者所該有的行事態度和處世胸懷。

〈觀卦〉六三爻辭云：「觀我生，進退。」案黃慶萱的解釋為：「《觀卦》陰居三位，看看自己的意念心態，動作施為，是否正確妥當？再決定前進或後退。」¹¹唐代孔穎達這麼解釋「觀我生」中的「生」，他注釋道：「道得名『生』者，道是開通，

輔，而「觀國之光，利用賓于王」此境界也方能真正實現。

〈觀卦〉九五爻辭云：「觀我生，君子无咎。」案黃慶萱的解釋為：「《觀卦》陽居為全民注目的五位，先觀察自己的政刑德教，如果合乎君子的標準，進而化民成俗，使百姓皆為君子，那就沒錯了。」¹⁶九五為君位，在《易》的政治思想中，上位者的德行十分重要，社會風氣是上行下效，在上位者若不能以身作則，將為整個國家帶來不良影響。《小象傳》云：「觀我生，觀民也。」案黃慶萱的白話解釋為：「注意自己的政刑德教，因為要做全民的榜樣啊！只要看看民間風俗的好壞，就知道自己榜樣的好壞了。」¹⁷即為此九五爻辭做了最佳的注釋。

〈觀卦〉上九爻辭云：「觀其生，君子无咎。」案黃慶萱的解釋為：「《觀卦》陽居上位，觀察民間才俊的性向言行，推介給執政的人，君子能夠這樣，就不錯了。」¹⁸同時，我們也參考黃壽祺、張善文的解釋：「上九，人們都觀仰他的行為，君子必無咎害。」¹⁹在《易》卦中，上位（第六爻）通常為居高位卻無實權的人、事、物，諸如已退位的君主或宗廟（祖先之宗廟，其地位在君王之上，卻無實權）。然而於〈觀卦〉中，處於這樣位置的人，《易》對其仍有望，因底層人民仍會觀摩學習居此高位之領袖，

生利萬物，故《繫辭》云『生生之謂易』，是道為『生』也。」¹²於是「觀我生」即觀「道」，也就是自我覺察自己的心思意念、言語行為是否符合大道？是否真誠无妄？不僅在上位者需要這麼做，基層民眾也必須有此自省的能力，否則良好政務不易推行。無自省，上下易交相賊，也容易淪落到急功近利、目光短淺的惡果。

〈觀卦〉六四爻辭云：「觀國之光，利用賓于王。」案陳鼓應、寇方墀的解釋為：「觀覽國家的榮光氣運，利於賓從于王事。」¹³程《傳》於此爻辭解釋道：「觀莫明於近，五以陽剛中正居尊位，聖賢之君也。四切近之，觀見其道，故云觀國之光。觀見國之盛德光輝也。不指君之身而云國者，在人君而言，豈止觀其行一身乎？當觀天下之政化，則人君之道德可見矣。」¹⁴程頤認為在上位者若能以道德自勉，勵精圖治，則國家必能呈現光輝盛德之局勢，如此才能為人所觀。這段所言著重在執政者的自我要求上。接著，程頤繼續解釋道：「夫聖明在上，則懷抱才德之人，皆願進於朝廷，輔戴之以匡濟天下。四既觀見人君之德，國家之治，光華盛美，所宜賓于王朝，效其智力，上輔於君，以施澤天下，故云利用賓于王也。」¹⁵這段十分重要，唯有當人君（執政者、在上位者）確實以美德自勵，才有機會吸引有才德之人進

故《易》鼓勵這樣的領袖仍要修養美德，並仍以國事為重，盡一己之力來薦舉合適的人才予國家，即所謂的「退而不休」。

綜觀〈觀卦〉，初六的「童觀」和六二的「闚觀」皆警惕執政者不能如小人一般的短視近利，不能如小人一般的心胸狹隘、不知進取。《易》對執政者的期望很高，它期許執政者當修煉自己直至聖人之境界。六三的「觀我生」轉為自省，觀察自己的思想和言行是否符合正道？是否擁有大中正的態度來執政？是否願意進德修業，止於至善？六四的「觀國之光」則換一個角度，自己作為賓客（大臣），是否能好好學習正直幹達的上位者的榜樣？此爻鼓勵有志者於此階段謙遜地學習政事，以待將來可能之執政機會，方能有益於國家和人民。九五的「觀我生」已至君位，須觀察自己的政刑德教是否妥善？此時此刻，九五乃一國之君，他（她）必須了解上行下效的道理，率先做好榜樣，方能無愧地領導國家。上九的「觀其生」雖已退休，處於無權之位，然而因其過往功績，人民仍十分重視上九，仍願聽從上九之諫言。故上九仍須為天下維持自身榜樣，誠心地繼續進德修業，為國家舉才，貢獻豐富的經驗與智慧來協助九五，持續造福社會。〈觀卦〉六爻依序讓我們學習到國家與人民之間幾項上下交相觀的道理：「童觀」、「闚觀」、「觀

我生」、「觀國之光」、「觀其生」。「觀卦」鼓勵上位者須做好榜樣，明白上行下效的真理，使自己值得天下臣民之所觀。除此之外，〈觀卦〉亦鼓勵大臣和一般民眾也能持續學習，修煉自己：大臣可「觀國之光」來修習政事；一般民眾可提升自己，成為一合格之公民，使上亦能觀下。是的，〈觀卦〉的微言大義即使放在今日的政治理論中，也有豐富的內涵值得我們學者學習。

三 結論

本文嘗試從《易經》中的〈觀卦〉為例來探討企業經營治理之道。《易》學博大精深，根據《四庫全書總目》的《易類》序言：

「《左傳》所記諸占，蓋猶太卜之遺法。漢儒言象數，去古未遠也。一變而為京、焦，入於機祥，再變而為陳、邵，務窮造化，易遂不切於民用。王弼盡黜象數，說以老莊。一變而胡瑗、程子，始闡明儒理，再變而李光、楊萬里，又參證史事，易遂日啟其論端。此兩派六宗，已互相攻駁。又易道廣大，無所不包，旁及天文、地理、樂律、兵法、韻學、算術以逮方外之爐火，皆可援易以為說，而好異者又援以入易，故易說愈繁。」

此段序言言明「易道廣大，無所不包，旁及天文、

地理、樂律、兵法、韻學、算術以逮方外之爐火，皆可援易以為說」，然而《易》的本質或可說為兩種：占筮和哲學。當中的哲學不僅包含本文所探討的政治哲學，也包含個人立命處世之哲學，更特別的是，這兩種哲學竟又不是完全分開，而是「領導眾人之政治哲學中包含個人立命處世之哲學，個人立命處世之哲學中蘊含著領導眾人之政治哲學」。

《易》的本質：占筮與哲學，事實上也是如此。《易》占筮若無哲學作根基，其解筮將有如空中樓閣，難有深刻的意義；而《易》哲學若無筮占作為人與超越界溝通之工具，那談《易》就如同其他諸子百家書籍一般，不能盡得「不可為典要，唯變所適」之無窮盡的蘊含與變化。

《易》的經營治理哲學，實際上，是必須從修身開始做起。如正文所述，《易》極重視上位者之個人修行，我們從〈觀卦〉的卦辭、爻辭和相關的《十翼》中即可看出。《易》勉勵上位者以身作則，成為天下人之榜樣，以德行為可「觀」。

世變時移，今人少讀古書，然而《易》之學問之精髓處仍可為當世所用。尤其《易》之「窮則變、變則通、通則久」的規律；以及《易》的憂患意識哲學理念，在在都能啟迪身處現代的我們。《易》認為管理眾人之根基仍是在領導者的自我修行，管理人民的不

僅是制度，其核心仍在這位領導者。不論此領導者是如何被選出來的，所管理之企業是何種產業或制度，

他的作為都將影響深遠。《易》勉勵所有習《易》者（無論是管理者或被管理者）：人雖有弱點，但藉習《易》來克服己之弱點而成長進步，最終達致「陰陽和諧中之陰承陽」的境界

是為結論。

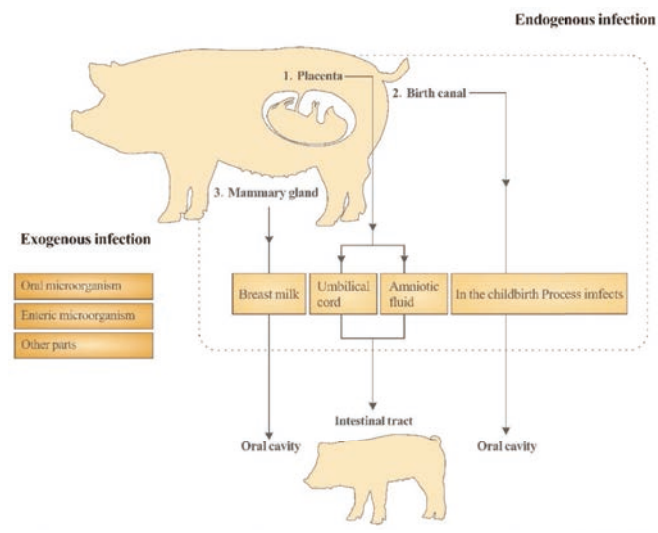
註釋

1. 黃壽祺、張善文合著：《周易譯注》，（臺北市：萬卷樓圖書股份有限公司，二〇一八年九月），頁二二一。
2. 黃慶萱：《新譯周易六十四卦經傳通釋（上）》，（臺北市：三民書局股份有限公司，二〇二一年三月），頁六九七。
3. 同前註，頁六九八。
4. 同前註，頁七〇〇。
5. 南懷瑾、徐芹庭合著：《周易今註今譯》，（新北市：臺灣商務印書館股份有限公司，二〇一七年七月），頁四七六。
6. 李鼎祚著，王豐先點校：《周易集解》，（北京市：

中華書局，二〇一六年一月），頁五四六。

7. 黃慶萱：《新譯周易六十四卦經傳通釋（上）》，（臺北市：三民書局股份有限公司，二〇二一年三月），頁七〇二—七〇三。
8. 同前註，頁七〇三。
9. 同前註，頁七〇四—七〇五。
10. 同前註，頁七〇五—七〇六。
11. 同前註，頁七〇七—七〇八。
12. 孔穎達著，杜永明編輯：《周易正義》，（北京市：中國致公出版社，二〇〇九年一月），頁一〇二。
13. 陳鼓應、寇方堉合著：《易經導讀及譯註：從六十四卦透視道家人生哲理》，（新北市：臺灣商務印書館股份有限公司，二〇二三年十一月），頁一九八。
14. 程顥、程頤著，王孝魚點校：《二程集（下）》，（北京市：中華書局，二〇〇四年二月），頁八〇〇。
15. 同前註，頁八〇〇—八〇一。
16. 黃慶萱：《新譯周易六十四卦經傳通釋（上）》，（臺北市：三民書局股份有限公司，二〇二一年三月），頁七一三—七一一。
17. 同前註，頁七一四—七一一。
18. 同前註，頁七一六—七一一。
19. 黃壽祺、張善文合著：《周易譯注》，（臺北市：萬卷樓圖書股份有限公司，二〇一八年九月），頁二二八。





圖一 | 胎盤、產道和母乳是微生物的潛在來源，以及母豬糞便對離乳前仔豬腸道菌群的影響，母豬腸道菌群可以通過各種途徑進入仔豬腸道，並能在多個時期內持續具有塑造仔豬腸道菌群的能力，因此可以將其視為哺乳仔豬腸道菌群最關鍵的來源。

母豬腸道菌相對於 女豬繁殖性能之影響

■ 養豬事業處行銷企劃部 李德麟

1 免疫系統的早期塑造與成熟

母豬的腸道菌群健康不僅對仔豬的生長至關重要，近期研究也越來越關注其對新女豬（後備母豬）繁殖性能的長期影響。儘管這是一個相對新興且複雜的研究領域，但目前的證據表明，母豬腸道菌群可能透過以下幾個關鍵途徑，間接或直接地影響其後代女豬的繁殖潛力：

腸道免疫建立：仔豬在出生後透過母豬傳遞的菌群（來自產道、糞便和初乳）來建立自己的腸道微生物組。這個早期菌群的組成，對於仔豬免疫系統的刺激和成熟至關重要。健康的腸道菌群能促進淋巴組織和免疫細胞的發育，使免疫系統對病原體產生適當的反應。如圖一所示，透過母豬垂直傳播有益菌如乳酸桿菌、芽孢桿菌、丁酸梭菌，可以透過母豬產道、乳汁以及糞便，於仔豬出生後直接傳遞給仔豬。這有助於仔豬腸道內益生菌的快速定殖，抑制潛在病原菌的生長。

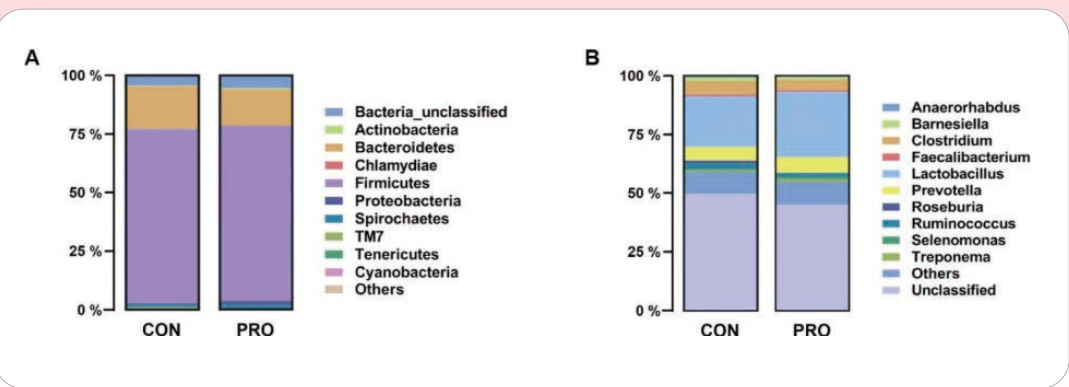
促進腸道菌群多樣性：擁有健康、多樣化腸道菌群的母豬，其後代也更容易擁有豐富多樣的腸道微生物組。健康的菌群多樣性是腸道菌群穩定和免疫功能成熟的基礎，如圖二呈現，不同種類益生菌定植於豬隻腸道位置也不同。若是腸道

2 內分泌與代謝穩態的影響

菌群失衡，可能導致仔豬早期腸道免疫發育受損，使其在成長為後備母豬的過程中，更容易受到各種緊迫和病原菌影響，進而影響其整體健康狀況和生殖系統的正常運作。長期免疫力低下或慢性發炎，都可能對繁殖性能產生負面影響。

腸腦軸的調控：腸腦軸（Gut-Brain Axis）是一個複雜的雙向溝通系統，連接了腸道與大腦，並在多個生理功能中扮演關鍵角色，包括消化、情緒、認知以及最重要的免疫調節。腸道被譽為「第二大腦」，因為它擁有獨立的腸道神經系統，且是動物體最大的免疫器官，約有七十%的免疫細胞集中於此。腸道菌群能夠產生多種代謝產物（如短鏈脂肪酸等），這些物質可以透過腸腦軸與宿主的內分泌系統相互作用。儘管對於豬隻的具體機制仍在研究中，但理論上，母豬健康的腸道菌群可能透過影響仔豬早期腸——腦軸的發育，進而影響其後備女豬的食慾、能量代謝以及緊迫反應，這些都與繁殖性能密切相關。

能量代謝效率：健康的腸道菌群有助於宿主更有效地從飼料中獲取能量。如果母豬的腸道菌群良好，仔豬在哺乳期能獲得更好的營養吸收，



圖三 | 益生菌對離乳仔豬糞便微生物多樣性的影響

有助於其早期生長和發育。這種良好的早期營養基礎，對於後備母豬達到理想的初配體重和性成熟至關重要。

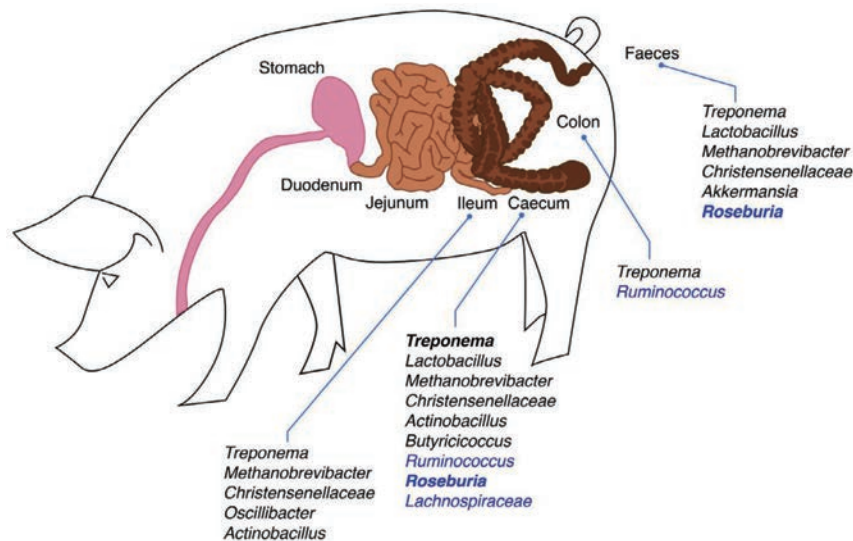
3 生殖器官發育與性成熟

發炎反應與生殖：慢性或亞臨床的發炎反應可能對生殖系統造成負面影響，干擾卵巢功能、子宮健康以及激素平衡。如果母豬的腸道菌群不健康導致仔豬早期易受感染或持續發炎，可能會對後備母豬生殖器官的正常發育造成潛在的影響，進而影響其性成熟時間和受胎能力。

營養供應與激素合成：腸道菌群影響營養物質的吸收，而充足的能量和特定營養素（如維生素、微量元素）對於生殖激素的合成和生殖器官的正常運作不可或缺。儘管這是一個間接作用，但透過母豬良好的腸道菌群，確保仔豬在發育關鍵期獲得最佳營養，有助於其生殖潛力的發揮。

4 疾病抵抗力與發病率

減少早期疾病：如果母豬腸道菌群健康，可



圖二 | 不同種類益生菌定植於豬隻腸道位置

以降低仔豬早期下痢等疾病的發生率和嚴重程度。減少疾病緊迫，意味著仔豬在關鍵生長階段能更有效地利用營養進行生長發育，包括生殖系統的成熟。

抗生素使用減少：依賴於母豬健康的腸道菌群，減少仔豬早期疾病的發生，也可能減少仔豬階段抗生素的使用。過度使用抗生素可能會對腸道菌群造成長期破壞，進而影響個體的免疫和代謝健康，對後期的繁殖性能產生潛在不利影響。

結論與未來展望

雖然目前關於母豬腸道菌群直接影響「後備母豬」特定繁殖指標（如發身、受胎率、產仔數）的直接研究相對甚少，但從仔豬早期生長和免疫發育的角度來看，優化母豬的腸道健康無疑是提升其後代女豬整體健康和繁殖潛力的重要起點。因此，透過在飼料中添加益生菌、益生元提升腸道菌相平衡，不僅可以維持腸道免疫恆定，也能夠提升豬隻的生長性能，提供均衡全面的營養和菌群。■



自動擠乳系統之

Automatic Milking System, AMS

應用歷程與未來發展

十七%；電力支出平均佔總收入之二・八％），而勞力成本則因自動化與彈性作業模式趨於穩定。

關鍵獲利指標方面，「每臺機器每日收乳量（milk harvested per robot）」與「人力效率（cows / FTE）」為決定AMS效益的核心。此研究指出，每提升一〇〇kg收乳／機器人臺數／天，AMS場之營運利潤可增加三％、資產報酬提升〇・六％。然而，不同場

一、學術研究觀點： 乳量與乳品質的雙重 效應

■ 動物營養處 邱怡雯

根據義大利學者 Crocco 等人（二〇一五）於《Italian Journal of Animal Science》發表的研究，針對從傳統擠乳系統過渡至自動擠乳系統的乳牛，進行長達十二年的追蹤比對。

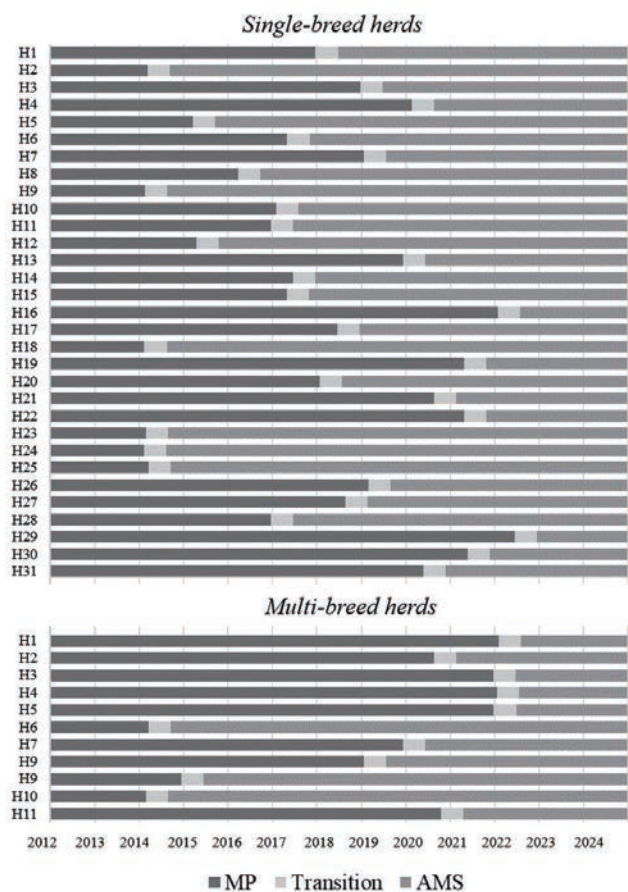
此研究顯示，在荷蘭牛乳牛場中，AMS能顯著提高每日乳量（+1・四公斤／天），尤其對初產牛效果更佳。然而，乳品質方面卻觀察到體細胞數顯著上升、酪蛋白指數下降、尿素含量與pH值上升，顯示出乳房健康可能受到AMS系統轉換初期之壓力影響。

此外，研究指出不同泌乳期與胎次會顯著影響AMS的效益，越年長的乳牛，其體細胞數增幅越大，酪蛋白指數越低。此研究也指出乳頭構造與牛隻個體對AMS的適應狀況不一，導致泌乳

品質與乳房健康在轉換初期顯著變化。從學術角度而言，AMS系統中牛隻生理與行為調適仍是後續研究重點，特別是需結合生理指標如壓力荷爾蒙與免疫反應，以釐清AMS對牛隻福祉及長期產能的影響。

二、產業應用觀點： 經濟效益與管理效率的 雙軸分析

根據澳洲新南威爾斯州農業暨區域發展部（NSW DPIRD）二〇一五年報告《Insights on the Economic and Physical Performance of Automatic Milking Systems》，以Milking Edge計畫為基礎，針對澳洲放牧型乳牛場AMS應用進行實證分析。在經濟表現上，AMS牧場與傳統擠乳系統在盈餘、資產報酬率及乳量收入等方面整體表現相當，但變異大，反映導入AMS系統初期的適應性與管理策略之差異。維修與電力成本顯著高於傳統擠乳系統（維修與維護成本高出三



域、飼料策略與設備規模皆會顯著影響這些指標。總結而言，AMS可在資本密集管理下達成高勞力效率（大於一八〇頭牛／FTE），並透過優化排程與能源管理（如結合太陽能供電）提升整體營運績效，惟初期需投入大量訓練與維護管理技術。

彙整 2012—2024 年間自傳統擠乳室轉換至自動擠乳系統之牧場乳牛品種組成

達成自動擠乳系統 KPI
目標之關鍵監控指標

| KPI | Level | % |
|-----------------------------|---------------------|-----|
| Pasture allocations | 2-way grazing | 3.5 |
| | 3- way grazing | 85 |
| | 4- way grazing | 10 |
| | 5- way grazing | 1.5 |
| Breed | Holstein | 45 |
| | Others ¹ | 55 |
| Calving system ² | Seasonal | 27 |
| | Split | 49 |
| | Year-round | 24 |

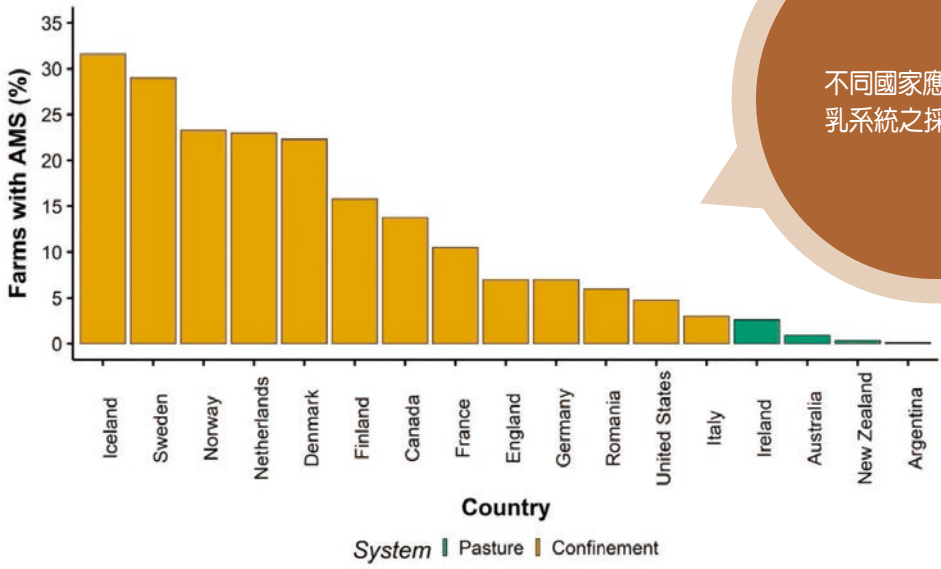
¹Includes Jersey, Holstein x Jersey, Brown Swiss, Ayrshire, Illawarra, and other crosses, ²Seasonal = all cows calved in one single period of the yr, Split = cows calved in 2 or 3 distinct periods, Year-round = cows calved for at least 10 months during the yr.

三、農民實證觀點：
勞力解放與品質管理的
現場挑戰

臺灣畜產試驗所於二〇二四年發表之《Producers' perceptions: The impact of automatic milking system (AMS) on milking labor management, milk quality, and water and electricity consumption》，透過問卷與實地訪談，蒐集使用AMS之乳牛場戶觀察。受訪者普遍認為AMS顯著減少每日人力需求，尤其提升中小規模牧場經營彈性與生活品質。但轉型初期需二至四週調教牛隻與學習新系統，且部分酪農反映乳房炎發生率增加，乳品質（如體細胞數）不穩定，需依靠更細緻的健康監控措施。

在資源使用方面，多數AMS戶反映耗水量增加十至三十%，主因為自動清洗流程頻繁；電力支出雖增加，但與產乳提升收益可相互平衡。部分酪農嘗試結合太陽能系統以降低營運成本。整體而言，AMS被視為提升勞動品質與改善乳牛場工作環境的創

不同國家應用自動擠乳系統之採用率估計



新關鍵，但其長期效益仍依賴設備維護品質與場域管理能力。

四、總結與未來展望

綜合義大利、澳洲與臺灣三地研究與實證資料，自動擠乳系統在乳牛產業應用已顯現其結構性轉型潛力。學術研究揭示AMS提升泌乳量但對乳品質存在挑戰；產業應用分析指出在適當管理下AMS具備與傳統擠乳系統相當、甚至稍高的資本收益與人力效率；而現場農戶觀察則強調AMS對勞動環境改善的價值，同時也提出導入階段重視乳房健康照顧與技術支援需求。未來發展建議聚焦於：

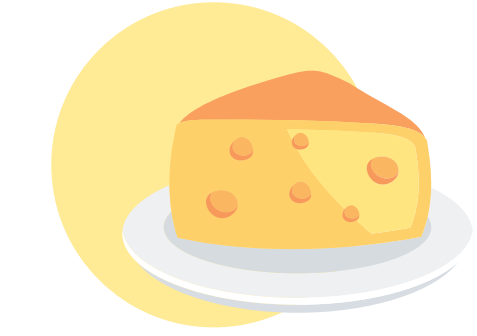
（一）建立以「每臺機器產乳效率」為核心的營運評估模型；（二）結合再生能源與數據決策工具以強化永續經營力；（三）設計在地化訓練與輔導制度以降低轉型壓力；（四）持續追蹤乳品質指標，特別是體細胞數與酪蛋白指數變動，以確保自動化同時兼顧乳品加工價值與動物福祉。■

● Reference

Gargiulo, J., K. Garner, V. Alexander, and S. Carter. 2025. Insights on the Economic and Physical Performance of Automatic Milking Systems. NSW Department of Primary Industries Regional Development, Dairy Unit.

Crocco, L., S. Magro, A. Costa, M. Penasa, and M. D. Marchi. 2025. Milk yield and quality of dairy cows transitioning from milking parlour to automatic milking system. Ital. J. Anim. Sci. 24:1, 1167-1181.

Ye, Y. H., M. K. Yang, J. W. Shiau, and P. A. Tu. 2024. Producers' perceptions: The impact of automatic milking system (AMS) on milking labor management, milk quality, and water and electricity consumption. Taiwan Livestock Res. 57(1):46-56.



特定豆科植物 (中草藥)萃取物

調節白肉雞炎症與 循環機能之系統性

● GTE 潛在的生理調節機制：針對炎症與循環障礙的科學闡釋

五%乙醇萃取物(GTE)，透過系統性分析，已鑑定其主要活性組分為高濃度異黃酮(如大豆苷元 Daidzein 等，佔乾重大於七〇%)，並含有其他如牡荊素(Vitexin)、蘋果酸(Malic acid)等成分。基於這些成分，一系列體外與活體(魚類)模型研究證實了GTE具有多靶點的藥理活性，為其應用奠定了科學基礎。其中，二〇〇五年挪威的動物獸醫及莊蕙凌博士等食品科學團隊的實驗設計，運用鮭魚巨噬細胞及吳郭魚模型，深入驗證了GTE在抗發炎、抗緊迫及調節血液流變性方面的多重功效，為後續研究奠定了重要基礎。

GTE 所展現的多重藥理活性，為其改善白肉雞緊迫相關問題提供了可能的機轉解釋，體現了中醫「活血化痰」概念的生物學基礎：

1. 對炎症信號通路的干預 (圖一)：實驗證據顯示 GTE 能抑制關鍵促炎酵素 COX-2 及 LOX 活性，並下調 LPS 誘導的促炎細胞刺激素 (如 TNF- α , IL-1 β) 表現，其作用可能涉及對 p38 MAPK 及 NF- κ B 等信號傳導路徑的調控。此抗炎活性是其緩解局部組織炎症反應的分子生物學基礎。
2. 對血液流變學特性的調節 (活血作用) (圖二)：在吳郭魚模型中觀察到，GTE 能改善紅血球凝集現象、抑制特定條件下血紅素的異常聚合，並降低血液表觀黏度。莊蕙凌博士的研究進一步提出，此效應與 GTE 調控紅血球膜脂脂肪酸的合成路徑密切相關，特別

■ 白肉雞生產處 莊蕙凌

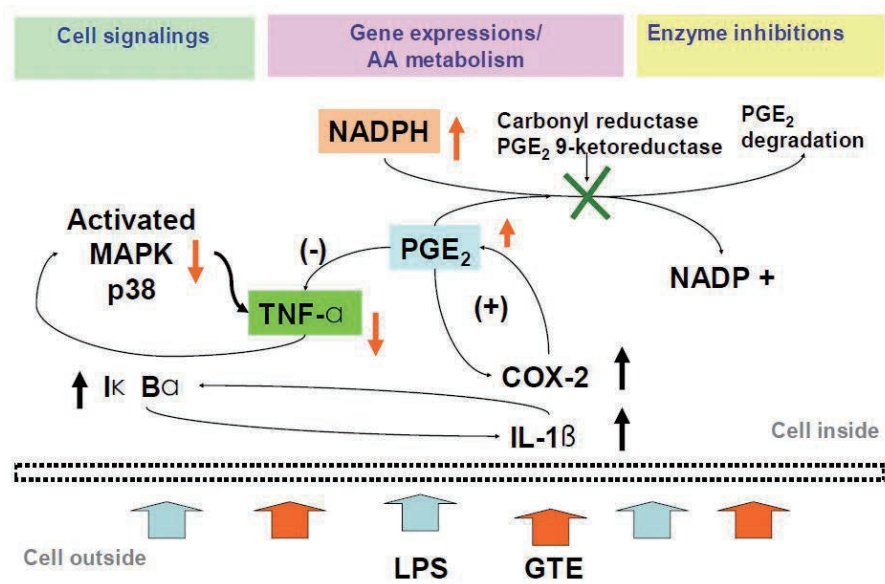
● 前言：解析白肉雞生產緊迫、發炎與循環障礙之關聯

白肉雞在現代集約化飼養模式下，不可避免地面臨多種緊迫源，包括飼養密度、環境控制變異(尤其其熱緊迫)及必要的管理操作。從生理學角度觀之，持續的緊迫會觸發雞隻體內複雜的神經內分泌及免疫反應，導致氧化壓力增加及全身性或局部性發炎。這些基礎性的生理紊亂不僅直接影響飼料利用率與生長表現，更常以具體的臨床或亞臨床病理形態出現，例如常見的足墊皮膚炎(俗稱臭爪)、胸部滑液囊炎或皮膚損傷(俗稱臭胸)以及屠體瘀血。從病理機制來看，足墊與胸部病變主要源於不良墊料環境引發的持續性接觸性刺

激與炎症反應，而屠體瘀血則多與物理損傷及微血管通透性/完整性改變相關。這些問題本質上均涉及及局部組織的發炎級聯反應與微循環障礙(血瘀)，是影響動物福利、屠宰率及最終產品價值的關鍵因素。因此，從預防醫學及營養調控角度，開發能有效抗緊迫、調節免疫炎症反應並改善血液循環的天然功能性成分，對於提升白肉雞整體健康水平與生產效益具有重要意義。

● Glycine omentella 萃 取(GTE)：活性成分 鑑定與藥理活性驗證

傳統醫學中用於舒筋活血、祛風除濕的特定豆科植物，俗名一條根，其功效概念與改善血液循環、緩解瘀滯狀態相符。國立臺灣海洋大學孫寶年教授實驗室及相關研究聚焦於其根部之九十



圖一 GTE (一條根萃取物) 與脂多糖 (LPS) 對鮭魚巨噬細胞 (TO cells) 中 TNF- α 及 PGE₂ 調控機制之示意圖。結果顯示 GTE 可抑制由 LPS 誘導之 TNF- α 基因表達，並透過對 p38 MAPK 信號傳遞途徑之抑制作用調節 PGE₂ 的生成。(Chuang et al., 2008)

澳洲雪梨



自由行

■ 資訊處 楊德齡



澳洲雪梨是一個大眾交通工具發達的國家，可以搭乘火車、捷運、輕軌、公車、渡輪到你想要的觀光景點，所以非常適合自由行。臺灣的夏天炎熱，南半球的雪梨剛好是一個適合去避暑的城市。一家人搭乘夜晚班機，歷經八個多小時亂流不斷的飛行後到達令人嚮往的城市。

我們第一站去海德公園（Hyde Park），是位於雪梨中心商業區東側的都市公園，它是澳洲最古老的公園，也是當地人運動休息的好去處。公園內的阿齊保噴泉（Archibald Fountain）是法國雕塑家的作品，紀念第一次世界大戰，澳洲和法國合作所打造。雪梨因為風大比想像中冷一點，時

而下雨時而太陽，很幸運看到美麗的彩虹懸掛在噴泉上，許多遊客亦爭相拍照。公園東邊哥德式建築是雪梨聖母主教座堂（St Mary's Cathedral），是目前澳洲最大的教堂，絢麗玫瑰花窗、雙塔建築設計，有點像法國巴黎聖母院的視感，教堂不僅僅是當地信仰中心，也成為許多觀光客前去朝聖的經典地標。傍晚去雪梨燈塔（Sydney Tower）看夜景，燈塔有三百多公尺高，是雪梨最高的地標，網路購票會比現場買票便宜。八十二樓有旋轉自助餐廳，若是預算足夠的話，也可先購票訂位，邊享用美食邊欣賞夜景。

塔龍加動物園（Taronga Zoo）位在距離雪梨市中心約十五分鐘距離的小山丘上，擁有三百五十餘種、超過四千隻動物，很適合全家大小一同遊覽。我們一早搭乘渡輪至動物園，沿途不畏寒風凜冽，坐在戶外區欣賞雪梨歌劇院與港灣大橋的風光。園區內有澳洲特有的袋鼠、無尾熊、鸛鵂、鴨嘴獸，還有澳洲的國鳥鸚鵡，牠是地球上體型第二大的鳥類，僅次於鸕鳥。此外，園內到處可見澳洲白鸚，牠是大型雀鳥，有細長的頸項、尖長的喙，牠們會跟遊客搶食，或是在垃圾桶旁翻找東西吃，所以又被稱為「垃圾鳥」。動物園有餵食秀、海豹秀等許多表演，其中飛鳥秀是讓我印象最深刻的，表演位置俯瞰蔚藍的雪梨港灣，老鷹、鸚鵡們會在你的頭頂呼嘯而過，快速飛到飼育員手上，動作之迅速讓人嘖嘖稱奇。

雪梨港灣大橋（Sydney Harbour Bridge）是一座鋼鐵拱橋，橫跨雪梨港，連接雪梨商業中心區與北岸，橋上通行鐵路、汽車、自行車和行人交通。我們搭乘電梯登上高一百三十四公尺的大橋，徒步體驗，將整個雪梨港灣的美景盡收眼底。如果你夠大膽，還可付費戴上安全配備，由專人指導攀登大橋。雪梨港灣大橋旁是岩石區市集（The Rocks Market），每逢週末會舉辦假日市集，市集擁有超過一百個攤位，你可以在這裡逛手工藝術品或嚐鮮異國美食。雖然飄著細雨，我們仍努力穿梭在小攤間，品嚐熱騰騰的西班牙海鮮燉飯，香噴噴的烤鵝肉與袋鼠肉包覆著餅皮也讓我們大快朵頤。飽餐一頓後，我們徒步

聖母主教座堂



海德公園的阿齊保噴泉



飛鳥秀場地俯瞰蔚藍的雪梨港灣



雪梨港灣大橋



超大隻的澳洲鵜鶘

澳洲白鷺，
又稱垃圾鳥

塔龍加動物園內的可愛狐獴



藍山搭乘叢林列車



藍山搭乘索道纜車



新鎮

前往下個景點，導覽雪梨歌劇院（Sydney Opera House）。雪梨歌劇院是世界最著名的表演藝術中心之一，由建築師約恩·烏松設計，歌劇院的帆船造型外觀搶眼，近看才發現拱形建築的表面是佈滿著乳白色的磁磚。我們參加中文的導覽，導覽員專業地為我們解說歌劇院的故事與歷史，我們還參觀了一個表演廳，當日正好有印度的雙人舞者進行彩排，我們就坐在特製的樺木椅上一邊看著彩排，一邊靜靜聆聽導覽員的介紹。

藍山國家公園（Blue mountain）距離雪梨市區兩個小時，是很熱門的旅遊勝地，在二千年被列入世界遺產，有遼闊的山景、雨林步道、知名的三姐妹岩等豐富的地形生態，遊客可以搭乘三種纜車飽覽壯闊的藍山景色。我們報名藍山一日遊的行程，一早在唐人街（Chinatown）集合，跟著中國、香港、臺灣的遊客一起坐遊覽車觀光。當日一早天候狀況不佳，導遊說霧大會看不到三姐妹岩，當機立斷將行程對調，我們先去參觀位於藍山國家公園周圍的蘿拉小鎮。整個小鎮充滿英式風格的建築及街道，遍布風



塔龍加動物園入口

格特異的小屋及花團錦簇的小花園，我們利用自由時間去一家網紅餐廳喝咖啡。澳洲咖啡遠近馳名，每天喝一杯咖啡幾乎是每位澳洲人的日常，我點了一杯澳洲白咖啡（Flat White），濃濃的咖啡香搭配奶香，味道順口不苦澀。終於，太陽出來霧散去，一行人抵達了藍山國家公園。我們先搭乘叢林列車（Railway）下山，列車的軌道沿著山崖而建，從前是為了運送礦石，如今作為到藍山必搭的景觀鐵路。在途中有一段坡度五十二度的軌道，是世界上最陡的客運鐵路，列車緩緩向陡峭的下坡滑行，感覺像是慢速的雲霄飛車那樣刺

激。之後，我們又搭乘索道纜車（Cableway）上山，和搭乘擁有二百六十度無阻礙的高空纜車（Skyway）欣賞藍山國家公園視野，包含三姐妹岩、卡通巴瀑布（Katoomba Falls）及賈米森山谷（Jamison Valley）的美麗景色。

雪梨大學（University of Sydney）位於雪梨近郊的 Camperdown，於一八五〇年成立，是全澳洲最古老的大學，將近快二百年的歷史，主要建築 Great Hall 為復古的歐式風格，有貴族氣質又帶點神秘感，外觀像極了電影哈利波特裡的霍格華茲城堡，總是吸引許多畢業生及觀光客到此拍照。我們在校園逗留半個小時狂拍照後，再漫步前往下個景點新鎮（Newtown）。新鎮是一個充滿文藝氣息的小鎮，與大樓林立的雪梨市中心有著截然不同的樣貌，集結了波西米亞藝術家、嬉皮、二手書店、雜貨小店、街頭藝術等元素，是一個多元化的藝術空間。那邊有一家著名的澳洲連鎖咖啡店 Campos Cafe，店內最為出名的咖啡為 Afogato，是在苦澀的 Espresso 黑咖啡上加上香甜的香草冰淇淋，看似衝突的冰、熱口感，冷熱交融卻在味蕾上達到了平衡。



維多利亞女王大廈



The Great Australian Clock



玻璃穹頂

十九世紀，是為了慶賀英國維多利亞女王五十週年慶所建的羅馬式建築，室內裝潢古典華麗，無論是玻璃穹頂、彩色玻璃窗、螺旋式樓梯，或是拱門、燈飾及圖案地磚，都能感受到古典優雅的氛圍，南、北側分別有 The Royal Clock 和 The Great Australian Clock 兩個懸掛吊鐘，是很好拍照的打卡地標，當日還看到拍婚紗的情侶在各角落盡情擺 Pose。

我們悠閒地漫步在雪梨街道，品嚐了網友推薦的澳洲冰淇淋，Gelato Messina，小朋友點了黑巧克力口味的，味道非常濃郁；還有蜂蜜口味的也很特別，冰淇淋內拌入有口感的巧克力和蜂巢塊。Black Star Pasty 的西瓜蛋糕也是必吃甜點，一片價格不便宜，上層是新鮮的草莓，還有些許的開心果與玫瑰花瓣點綴，中間是用兩層酥脆的杏仁蛋糕和帶有淡淡玫瑰花香的鮮奶油，包覆著清爽卻微甜的厚實西瓜切片，吃起來味道清新而不甜膩，我們帶著依依不捨的心情，傍晚搭乘 Uber 至機場，結束了六天五夜的行程，這次雪梨自由行玩得很累很盡興，做了很多功課，走了很多路，看了很多景點，吃了很多美食，旅行收穫滿滿！■



雪梨歌劇院

雪梨魚市場 (Fish market) 是澳洲最大的魚類和海鮮市場，也是受遊客歡迎的旅遊景點。魚市場提供各種新鮮的海鮮食材，也有賣生魚片及熟食的海鮮拼盤，現場還有直接用噴槍燒烤的龍蝦堡、焗烤扇貝等，可品嚐到正宗的澳洲海鮮燒烤、生蠔、龍蝦及炸魚薯條等美食。正值午餐時間，魚市場人山人海，我們選擇一家有內用座位的海鮮店，點了焗烤龍蝦及蝦類、扇貝、花枝燒烤的海鮮拼盤飯。吃飽離開時，在停車場看到超大的澳洲鸚鵡，動也不動的佇立在魚市倉庫前，遠看感覺好像是假的陶瓷雕像，我們想它應該是在等魚販餵食，模樣

甚是可愛。

達令港 (Darling Harbour) 又稱情人港，是雪梨最受歡迎的行人徒步區之一，港口停泊著許多小遊艇，周遭有眾多的景觀餐廳、咖啡廳、酒吧、夜店，以及各式商店，還有一座大型購物中心。此外，也有些旅遊景點，如動物園、水族館、展覽館、海事博物館、蠟像館。我們選擇小朋友喜愛的雪梨水族館 (Sea Life Sydney Aquarium) 度過愉快的下午。館內有十四個主題區，共有一萬二千多種海洋生物，有澳洲特有的大堡礁展區、療癒系的海牛 (美人魚)，從透明的海洋隧道可見到鯊魚、海龜、鯛魚、魷等，最有趣的是搭乘企鵝探險船，近距離欣賞國王企鵝和巴布亞企鵝群。週六夜晚達令港常會舉辦煙火秀，從 Pymont Bridge 橋上觀賞達令港的煙火，遙望城市高樓的天際線非常美麗，城市點起霓虹燈光倒映在水面上，充滿夜晚的浪漫氛圍。

雪梨旅遊的最後一天，享用完超大份的早午餐後，走路前往離旅館不遠的維多利亞女王大廈 (Queen Victoria Building，簡稱 QVB)。它是位在雪梨最熱鬧的中央商業區的購物中心，建於



雪梨魚市場的焗烤龍蝦



療癒的雪梨水族館



雪梨水族館合影



黑咖啡加上香草冰淇淋的 Affogato

品嘗岩石區市集的西班牙海鮮燉飯