

用酵母孕育出  
美味的肉質

專注獨創  
唯有掛川



■專利編號：3950767  
■發明名稱：  
有機發酵飼料化所使用之發酵酵母及  
使用該酵母之有機發酵飼料化方法  
■發明者：  
掛川庸夫

「掛川完熟酵母豚」在經過常態肥育成長後，會再投入經過黃金10天發酵低熱量、低蛋白的掛川酵母發酵飼料，進行五週以上的熟成肥育。用這種方式培育出的掛川完熟酵母豚，肉質美味加倍，呈現前所未有的新口感。

全力投入此研發課題的結果，我們發現了「掛川酵母菌」（註冊名稱：Saccharomyces Cerevisiae Kakegawa菌株）。酵母菌是發酵食材中所不可缺少的發酵菌種，而利用酵母菌發酵熟成的飼料，能培育出「充滿活力且健康」的家畜。而「掛川酵母菌」正是一種能夠徹底發揮發酵菌優點的酵母菌。

將掛川酵母菌加入穀物中後，將產生猶如「葡萄酒發酵」，最後形成經過殺菌、氨基酸化的優質「掛川酵母發酵飼料」。

掛川酵母發酵飼料內含酒精成分，氣味芳香、營養易吸收，還能促進血液循環、讓豬隻健康成長而不會造成負擔，因此能飼育出兼具優良肉質、脂質的肉品。



掛川完熟酵母豚只使用經過殺菌的酵母發酵飼料進行肥育。

完全不使用抗生素及任何藥物。

\*「催肥飼育」是指離乳後投以穀物飼料的肥育期間。

掛川完熟酵母豚的培育，從製作酵母發酵飼料，到飼育豬隻，全由本公司負責一貫化生產。

優良的脂質引出嶄新的美味

投入掛川酵母發酵飼料進行催肥飼育的豬隻，動物性脂肪值較低，卻含有較高的「植物性脂肪值」。此外還含有高濃度不飽和脂肪酸，因而形成健康甘醇的脂質。

[中央畜產會產品檢驗報告]

# NAIF

技 | 術 | 服 | 務 | 中 | 心

TECHNICAL SERVICE CENTER

## 「廠商送檢」分析報告表

送檢單位：榮騰農產股份有限公司

送檢日期：2012/11/30

送檢單位地址：110臺北市中正區建國南路108號3樓之7

送檢件數：1

產品名稱：掛川牌綠茶 肉品

完成日期：2012/12/12

產品特性：冷凍 肉類

申請單編號：10111PP0369(更正)

分析項目	檢體代號	結果
Salbutamol (沙丁胺醇)	101NO.11403	未檢出
Terbutaline	101NO.11403	未檢出
Clenbuterol (克倫特羅)	101NO.11403	未檢出

**Ractopamine (萊克多巴胺) 101NO.11403 未檢出**

Mabuterol	101NO.11403	未檢出
Cimaterol	101NO.11403	未檢出
Zilpaterol (齊帕特羅)	101NO.11403	未檢出
Brombuterol	101NO.11403	未檢出
Mapenterol	101NO.11403	未檢出
Tulobuterol	101NO.11403	未檢出
Bambuterol	101NO.11403	未檢出
Cimbuterol	101NO.11403	未檢出
Clenpenterol	101NO.11403	未檢出

### 備註：

1. 乙型受體類藥的篩選皆採字第100190005號公告修正食品中動物用藥殘留檢驗方法-乙型受體類藥多重殘留分析，檢出限量肌肉內0.1ppb、內臟為0.5ppb。

### 附註：

1. 本報告所用檢體及名稱係由委方提供，本會技術室經中心鑑定對送檢檢體負責試驗分析。
2. 委方提供分析結果報告表後，應是憑內知照中心辦理，所有檢體本中心將廢棄，但剩餘殘留檢體，須於一週內提出申請。
3. 未經本中心書面同意，本報告表不得複製複製。
4. 本報告表記載事項僅作為參考資料，不得作為廣告、法律訴訟、出口品等商業宣傳用途。
5. 「—」代表該試樣未檢出，檢驗結果中加註「—」代表正值，檢驗項目目前註「A」者為半認證項目。

報告簽署人：

Signature:

中華民國

中央畜產會

臺南市工業五路二號 2 Industry 5th Rd., Ping Tung Taiwan R.O.C.  
TEL: 886-6-7203541 EXT 8228 FAX: 886-6-7230285

第 2 頁 / 共 2 頁

PA 007713

[illegible]



本公司引進日本專利飼料製造技術，採用獨家研發酵母菌Saccharomyces Cerevisiae Kakegawa菌株(已註冊)，深受全球各地的讚譽，目前已成功生產出完全不添加任何藥物的劃時代飼料。

在此飼料的培育下，家畜的肉質不但安全、令人放心，同時兼具美味和健康，是目前國內最高等級之肉品。我們將秉持「安全飲食文化」的理念，追求「以美好食材，還原美好世界」的理想！



榮騰總代理  
日本掛川完熟酵母豚



台北市衡陽路108號3樓之7  
TEL. 02-2382-0966  
FAX. 02-2382-0977  
[www.longtermyeast.com](http://www.longtermyeast.com)

掛川  
完熟  
酵母豚

— 大自然的獻禮 —