

德國 2015 年國際肉品競賽 本所研發產品獲銀牌獎

◎技術服務組 / 萬添春

德國農業協會每年舉辦國際肉品競賽，本年並有 1 家本所產學合作廠商（泰安食品股份有限公司）與 6 項產品參與此盛會，首度參賽得到 1 金、4 銀與 1 銅牌獎的佳績，本所萬添春副研究員開發的 2 項產品得到銀牌獎。德國國際肉品競賽已有百餘年的歷史，比賽公平性與評審的專業評估，實可作為國內食品工業與肉品加工業發展的借鏡。

目的

德國國際肉品競賽由德國農業協會（Deutsche Landwirtschaftliche Gesellschaft, DLG）主辦（圖 1），該協會成立於 1885 年是農業與食品領域重要的國際組織之一。在肉品與食品加工領域，歐洲發展的歷史較早，產品的研發方向為精緻化與產品多樣性。

本次藉由參加國際性競賽，了解國際



圖 1. 德國評審專注看著手中產品

肉品加工發展趨勢，以提升未來試驗研究計畫的品質。盼能借重德國在肉品加工之技術與經驗，提升本國肉品加工技術及產品品質。

德國農業協會概況

在 1885 年，工程師兼企業家 Max Eyth 先生創立德國農業協會，創立該組織起始動機為社會應不斷的進步與企業家的社會責任。德國農業協會分成內部專家與與外聘品評專家，二者工作皆維持獨立性與公平性，這是德國農業協會百餘年來能夠運轉成功的重要原因之一。

德國農業協會產品競賽

德國國際肉品競賽每年舉辦一次，此競賽亦是全球肉品界最盛大的肉製品競賽之一。本年德國國際肉品競賽於 3 月 2 日至 3 日在 Bad Salzungen 市展覽館舉辦（圖 2）。



圖 2. 德國農業協會舉辦產品競賽

今年參加比賽的國家共有 15 國，產品共 6 千餘件，因地緣關係，主要的參賽國家還是以歐洲國家為主。亞洲國家則有日本、韓國、泰國與台灣。比賽項目分為 4 項，蒸煮香腸、烤香腸、生香腸與生火腿。

台灣產品是大會舉辦肉品競賽 130 年首次出現，大會主席在開幕式時亦特別提及此事，身為來自台灣的筆者，亦感到非常榮幸。

本所產學合作與技術移轉廠商泰安食品股份有限公司亦參加此競賽，賽前雙方已針對本年參賽產品品項已經多次討論，參賽產品不斷實地製作，配方與製程不斷修正，以最佳的產品與品質參與此國際盛會。

比賽過程

本次競賽仍如往常，採取全盲測試。其方法為裁判分成兩組，第一組為包裝組，第二組為品評組。兩組裁判是分開不能碰面，為了比賽公平性，第一組裁判先行將產品去掉包裝，新的外包裝只能看到阿拉伯數目字的編號代碼，每組的評審則是逢機分配，本年有 120 組評審，每一組的評審有 6 位，共有 720 位評審，每一位



圖 4. 肉品競賽得獎獎牌

評審是各自獨立進行產品品評評審工作。

本年台灣參展產品共有 6 項，分別得到 1 金、4 銀與 1 銅牌獎。本所參展的法蘭克福香腸與維也納香腸得到兩面銀牌獎（圖 3）。這是台灣第一次參加此國際競賽，經過 3 年的努力與無數次製作產品，經過多次的修改配方與製程，最後以最佳的產品與製程參與競賽，終於得到獎牌（圖 4）。一路走來非常艱辛，與產學合作廠商大家一起努力解決難題，真的是「關關難過關關過」。當得獎結果揭曉後，內心的很高興，多年的努力終於實現願望，也替台灣在國際競賽中爭光（圖 5）。



圖 3. 本所肉品競賽得獎銀牌獎狀



圖 5. 得獎之法蘭克福香腸產品