

美和科技大學

109 年度教師專題研究計畫 結案報告

總計畫名稱：圖書館主題廊展暨活動-【蛋蛋保衛戰】

Library Gallery Exhibition and Events-The Battle of Eggs

計畫編號：109-FI-DCC-IAC-S-002

計畫期間：109.07.10.~109.11.30.

計畫主持人：黃湫淑

研究助理：陳彥妤

經費總額：100,000 元

實際支用金額：100,000 元

經費來源：財團法人中央畜產會

目次

一、中文摘要	1
二、前言	2
三、研發理念	2
四、學理基礎	3
五、研究主題-執行內容	3
六、研究方法-推動方式	4
七、研究結果-執行成果	8
(一)量性分析	8
(二)質性分析	9
(三)媒體披露度	10
八、中英文參考文獻	13
附錄一：完整宣傳海報	14
附錄二：完整知識性海報	15
附錄三：獎品及伴手禮照片	22

圖書館主題廊展暨活動-【蛋蛋保衛戰】

Library Gallery Exhibition and Events-The Battle of Eggs

一、中文摘要

(關鍵詞：健康促進、蛋品、圖書館服務、營養價值、科普活動)

此計畫之重要性不僅只是舉辦科普活動，更深具「寓教於樂」及推廣健康促進之用心。本計畫執行之活動，僅乃提升圖書館服務的手段之一，其最大目的仍是為了提升本校師生對食用蛋類、蛋品分級、蛋的營養價值等知識以「蛋品」為題材、為傳播健康促進之具體事物。「蛋品」與國人每日生活息息相關，故，傳播正確之「蛋品」知識與雞隻飼養方式，實為最佳之健康促進推廣方法。

此計畫係參考國內外圖書館在推廣科普之方式，以尋寶、有獎徵答等競賽方式執行，活動日期安排於 109 年 10 月 5 日至 10 月 12 日「世界蛋品日」當週。

為方便大學部學生(traditional students)，在館內將進行為期一週之找蛋活動及有獎徵答，並邀請校長、校內主管、中央畜產會及其他相關公協會舉辦開幕儀式，以示鳴槍起跑之意味。原將結合美和科技大學經營管理學院三個系之系學會，結合假日班進修學生之【攜家帶眷上學去】系列活動，邀集非傳統學生(untraditional students)及其家屬共襄盛舉；惟，因疫情關係擔心群眾過多，此次僅邀請竹田驛站旁之泰美親子圖書館參與，將「蛋品」衛生及保健知識擴大傳播至校外。

此計畫設計的活動問卷，其所分析之數據及成效，將撰寫在結案報告中，作為下次相關活動改進及範例；達成之質量化效益，大致如下：

- (1) 提升本校在健康促進推動及圖書館服務之能見度。
- (2) 為期僅一週之參與活動人數已達 350 人次以上。
- (3) 參與者之滿意度達李克特量表(Likert Scale)五分量表 4.70 以上(約近 94%以上)。
- (4) 三則以上之活動媒體，大大披露本校及中央畜產會之能見度。

二、前言

大學圖書館必須實踐其使命，培養學生閱讀習慣及興趣；不過，或許在作法上需要較多的創新。所以，此計畫以舉辦科普活動方式，旨在種鼓勵學生善用圖書館查找正確資料、建立正確知識。本計畫之執行，旨在提升圖書館服務。

本計畫使參與者發現：走入圖書館尋寶-書中雖無黃金屋，卻有蛋哦!!在符合本校健康促進主軸上，以【蛋】為題材，以具體可見、可觸、可食之【雞蛋】為知識主體，在館內以展覽為載體；既可養成學子找資料時的正確習慣，也可獲得正確的蛋品知識。

三、研發理念

蛋品是我國隨手可得的食材，我國農委會對「蛋品」的把關，從生產源頭到衛生安全檢查一連串的流程，有台灣優良農產品發展協會及中央畜產會對CAS的驗證把關，CAS認證特色「原料以國產品為主」、「衛生安全符合要求」、「品質規格符合標準」、「包裝標示符合規定」為國人的飲食健康安全做好把關的工作。

我國人都知道蛋營養價值對人類身體健康是不錯的食物，但對於「蛋品」相關生產流程，如雞隻飼養方式、蛋品生產、蛋品的相關知識等都是不了解的情形。透過此計畫為向年輕學子推廣台灣優質畜禽產品，結合美和科技大學健康相關科系、圖書館辦理科普活動方式，進而使學生、讀者主動認識「蛋品」相關知識。

不論科技如何發展，始終來自人性；人，要見面才有溫度。傳播正確知識既然是館員互古使命，尤其是針對學子型讀者，更需面對面地提供活潑的知識性服務。

首先，越來越多讀者不進圖書館，年輕學子多以網路及社群文本為主要資訊來源，這些資訊沒有檢核機制，無法判斷內容的正確性；所以社會上充斥以訛傳訛的假新聞、假知識。

其次，「閱讀」仍是獲取知識與技能並培養興趣最簡單有效的方法，有閱讀習慣的人當遇到問題時，也多半會傾向於找尋資料來協助思考及解決問題。

因此，本計畫在符合健康促進主軸上，以【蛋】為題材，在館內以展覽為載體，既可獲得正確的蛋品知識，也可養成學子使用圖書館習慣，實收一舉兩得之效益。

四、學理基礎

本計畫之學理根據有二：一為健康促進、一為圖書館服務。

美和科技大學以培育護理人員起家，一向注重健康概念，無論是身體或心理層面，所以也呼應世界衛生組織（WHO）於 1986 年渥太華憲章對健康促進的定義，「使人們能夠增加對於本身健康之控制並促進其健康之過程」；換言之， Ensuring the safety and quality of food, water, air and the general environment, and preventing the transmission of communicable diseases. 在加拿大渥太華召開的第一屆國際健康促進大會上不僅通過了渥太華宣言，也宣達了健康促進的①健康政策宣導落實(政策)、②創造有利環境(環境)、③強化社區行動(社區)、④發展個人技能(個人技能)，及⑤重新調整衛生服務(服務)等五原則。

世界各國圖書館依其功能、服務群眾及重點館藏，大約有：國家圖書館、大專校院圖書館、學校圖書館(中小學圖書館)、公共圖書館及專門圖書館等五大類。其中，本校屬於大專校院圖書館，而專科、學院、大學等學校圖書館的任務在於保存知識、支援教學、提供研究資源、推廣、典藏研究成果等。

二十世紀中期以來，不論是公共圖書館或是學術圖書館，幾乎都被定義為社會教育機構，都是為了讀者而存在的；因此，服務讀者佔其業務之極大比重。此種服務除了提供知識，也包括使用各種方法與管道，鼓勵讀者前來利用館中各式各樣的資源。

五、研究主題-執行內容

在此計畫中，將學生、讀者帶入圖書館內，也將真的蛋帶入館中；藉由尋找蛋的相關知識，再去找已去除內容物(蛋黃及蛋白)之完整蛋殼(以下簡稱蛋殼創意品)，作為本次科普活動(相關活動亦未見於文獻中，可作為創新的案例)。本計畫以具體可見、可觸、可食之【雞蛋】為知識主體，在館內以展覽為載體，實踐健康促進的理念。達成以下目的：

第一、提升大學生對雞隻之飼養、蛋之健康和衛生，及食用方面等科普知識之傳播，善用圖書館「知」的功能。

第二、藉此項活動，不僅吸引大學生，也吸引了鄰近居民及美和中學學生參觀，以活絡圖書館之使用，使其了解圖書館之功能不侷限於藏書閣或 K 書中心。

第三、藉由美和科技大學護理、食品、生技、餐旅等科系，以及棒球隊之加入，使學生明白僅靠食用蛋白質是不足的，運動仍然重要，及早建立預防健康(health protection)之概念。學生畢業後，可將「蛋品」知識帶入職場中，對於健康安全的食品觀念傳達給更多國民。

此計畫之重要性不僅只是舉辦科普活動，更深具「寓教於樂」及推廣健康促

進之用心。以「蛋品」為題材、為傳播健康促進之具體事物，是因為「蛋品」與國人每日生活息息相關，故，傳播正確之「蛋品」知識與雞隻飼養方式，實為最佳之健康促進推廣方法。

六、研究方法-推動方式

此計畫係參考國內外圖書館在推廣科普之方式，以尋寶、有獎徵答等競賽方式執行，活動日期安排於 109 年 10 月 5 日至 10 月 12 日「世界蛋品日」當週。世界蛋品協會（成立於 1964 年）於 1999 年訂定每年 10 月的第二個星期五為「世界蛋品日」（薛建智，2013），主要引導社會各界關注蛋品行業，重視蛋品安全，並以此為契機，促進蛋品消費，提升各國蛋品行業發展，本次活動透過找蛋殼創意品遊戲之概念，讓一般民眾知道蛋的知識。

以下分別說明針對不同對象之推廣內容；其次，則說明計畫之前、中、後活動。

第一、不同對象之推廣內容

1.針對日間部學生：

為方便大學部學生(traditional students)，在館內將進行為期一週之找蛋殼創意品活動及有獎徵答，並邀請校長、校內主管、中央畜產會及其他相關公協會舉辦開幕儀式，以示鳴槍起跑之意味。

2.連結鄰近公圖書館：

原擬由美和科技大學經營管理學院三個系之系學會，將其與假日班進修學生之【攜家帶眷上學去】系列活動，邀集非傳統學生(untraditional students)及其家屬共襄盛舉；但礙於疫情而延後本活動，故，改邀請邀請竹田驛站旁之泰美親子圖書館參與，將「蛋品」衛生及保健知識擴大傳播至校外。

第二、計畫分為活動前、中、後

活動前

進行籌備、佈置、尋找及收集蛋並加工製成蛋殼創意品、活動中所需材料、活動文宣設計、活動宣傳、活動問卷設計等。

① 宣傳性海報：



② 知識性海報：

蛋蛋保衛戰 知識庫 I

一、什麼是CAS?

CAS台灣優良農產品標章(Certified Agricultural Standards)，簡稱CAS標章，臺灣產農產品為其他地區農產品代表標章，發行政府農產品安全標章「優質產」、「安全產」、「精細產」的理念，自民國78年起著手推動的優良農產品標章。

行政院農業委員會CAS標章認證的主旨目的在於確保產農產品原料產區及其加工區的品質水準和增加價值，保障生產者和消費者大眾共同權益，並和進口優良農產品競爭。

二、CAS標章以及編號：

1. 前部二碼：產農產品類別(11為蛋品類別)
2. 中部二碼：產農產品標號
3. 後部二碼：產農產品標號

三、CAS標章特色：

- 1. 原料以產農為主
- 2. 衛生安全符合需求
- 3. 品質符合標準
- 4. 品質符合標準

四、CAS生鮮蛋品檢測項目之「產品標示」簡釋：

1. 品名
2. 淨重
3. 有效日期
4. 保存條件
5. 製造商
6. CAS標章

蛋蛋保衛戰 補充知識庫

一、蛋的營養成分：

營養豐富的能量大多來自卵黃，除了蛋白質之外，蛋黃也是女人不可缺少的營養。蛋黃含有豐富的人體必需脂肪酸，第一種必需脂肪酸亞麻油酸，可以預防心臟病。

二、蛋黃為何含有大小之分？

蛋黃的營養成分與卵黃的營養成分，在重量比例上，所佔的營養成分比例，在重量比例上，蛋黃也佔之比例，不過大小之分，與蛋黃的營養成分，無關。

三、蛋黃為何含有不同顏色？

蛋黃的顏色與卵黃的營養成分，無關。蛋黃的顏色，與卵黃的營養成分，無關。蛋黃的顏色，與卵黃的營養成分，無關。

四、如何判斷是否新鮮？(溫度)

五、蛋類(蛋黃)的營養成分：

六、判斷蛋類品質不佳的原因？

七、判斷蛋類品質不佳的原因？

八、蛋類品質不佳的原因？

九、水質與蛋類品質的關係？

活動中

活動期間為 109 年 10 月 5 日至 10 月 12 日止，為期一週，開幕儀式在 10 月 6 日進行，並進行闖關，遊戲說明如下圖 4-1 所示。

① 闖關海報：



② 開幕流程：



③ 開幕剪影：



活動後

分析此計畫設計的活動問卷之數據及成效，將分析完成的數據及成效撰寫在結案報告中，作為下次相關活動改進及範例。

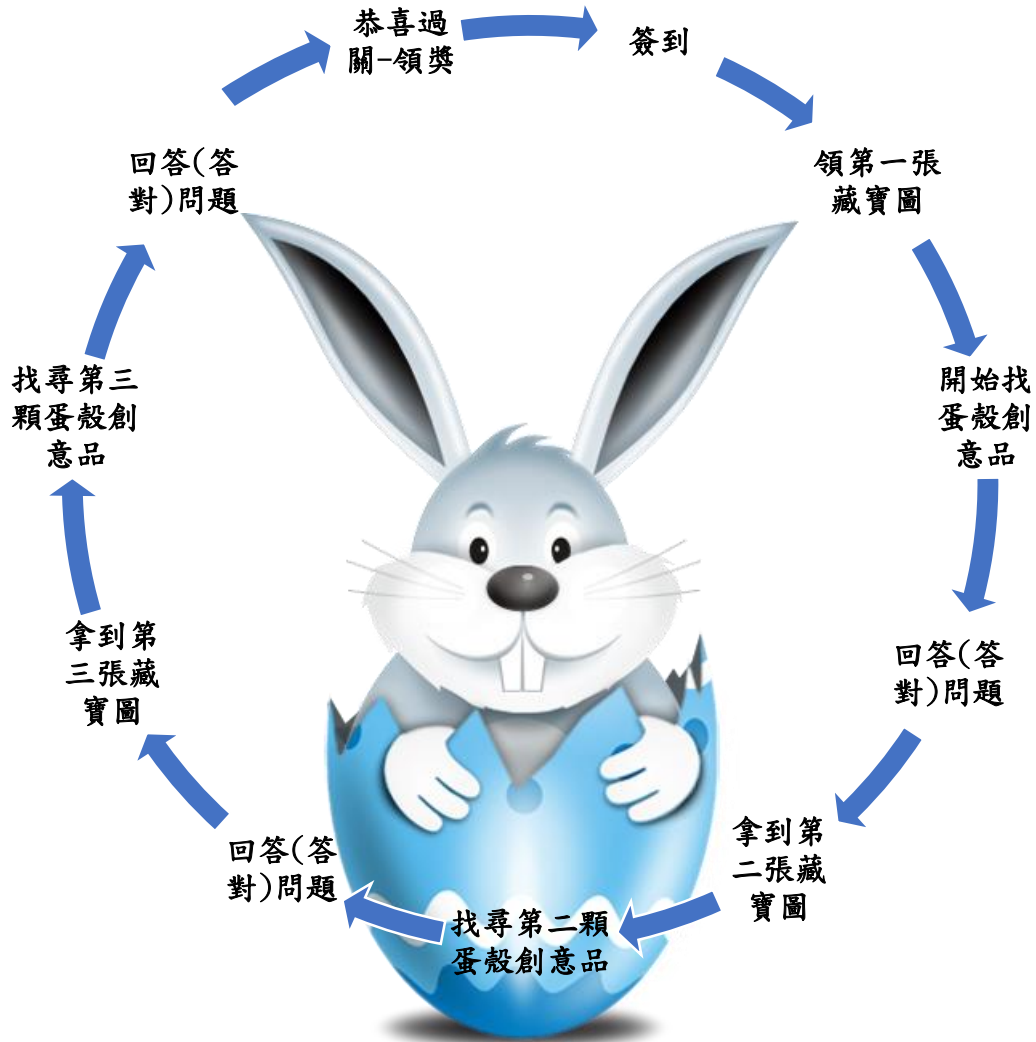


圖 1 闖關流程說明圖

七、研究結果-執行成果

(一)量性分析

本次活動問卷收回 352 份，問卷調查內容及統計分析如下：

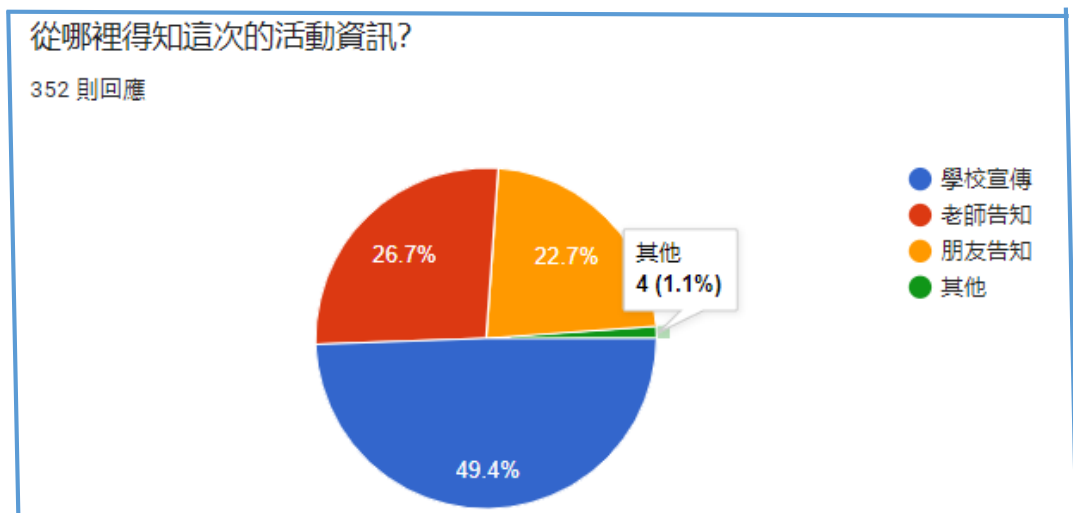
問題	選項	百分比	整體平均數
對於活動時間的滿意程度	非常滿意	78.1%	4.75
	滿意	19.1%	
	普通	2.8%	
	不滿意	0%	
	非常不滿意	0%	
對於活動場地的滿意程度	非常滿意	76.9%	4.72
	滿意	19.1%	
	普通	4%	
	不滿意	0%	
	非常不滿意	0%	
對於活動內容的滿意程度	非常滿意	79.2%	4.76
	滿意	18.8%	
	普通	2%	
	不滿意	0%	
	非常不滿意	0%	
整體活動流程的滿意程度	非常滿意	79.8%	4.77
	滿意	18.5%	
	普通	1.7%	
	不滿意	0%	
	非常不滿意	0%	
整體服務接待的滿意程度	非常滿意	83.5%	4.81
	滿意	14.8%	
	普通	1.7%	
	不滿意	0%	
	非常不滿意	0%	
經過本次活動後，讓我瞭解了更多關於蛋品的知識	非常同意	77.5%	4.73
	同意	18.8%	

問題	選項	百分比	整體平均數
	普通	3.4%	
	不同意	0%	
	非常不同意	0%	
經過本次活動後，讓我能更加瞭解如何健康的食用蛋品	非常同意	79.5%	4.76
	同意	17.4%	
	普通	3.1%	
	不同意	0%	
	非常不同意	0%	
經過本次活動後，讓我更加瞭解圖書館的功能並不只侷限於藏書閣和 K 書中心	非常同意	77.8%	4.75
	同意	19.9%	
	普通	2.3%	
	不同意	0%	
	非常不同意	0%	

(二)質性分析

本計畫之問卷特別置入兩題質性題，以取得日後改善之方向。

題目 10：從哪裡得知這次的活動資訊？內容分析如下：



依據統計分析，學校宣傳佔 49.4%，老師告知佔 26.7%，朋友告知佔 22.7%，其他佔 1.1%，由此可見，於學校宣傳之管道得知本次活動之參與者較為居多。

題目 11：對於本次活動的意見或建議。歸納如下：

1. 活動非常有趣。
2. 能從活動中了解，相對比看書得知更容易懂，希望能有更多類似的活動。
3. 活動中很容易吵到讀者們，希望地點再修正一下。
4. 可再多一些關卡。
5. 希望宣傳再更大陣仗。

綜合上述意見，多數參與者對於本次闖關活動滿意度甚高，下次可再舉辦更多類似的活動，並增加多一些關卡。但因活動辦理於圖書館內，活動中還是不免會吵到館內的讀者們，建議下次活動地點可再多加考慮或更改活動方式；另外，也建議可再利用更多管道做宣傳，例如：FaceBook、IG 等社群媒體之管道，或者請各班級傳至班級群組宣傳等等，增加活動的曝光率，吸引更多參與者來參加活動。不過，因為時值新冠肺炎疫情期，無法在大型場合舉行，實乃遺憾。

(三) 媒體披露度

1. 亞太新聞網 <https://www.atanews.net/?news=72500>



The screenshot shows a news article from Atanews.net. The title is '美和科大圖書館主題廊展活動「蛋蛋保衛戰」開幕典禮'. The article includes a photo of the event, a caption, and several paragraphs of text. The text describes the 'Egg Protection War' (蛋蛋保衛戰) event, which is a food safety and nutrition awareness activity. It mentions that the event was held at the Meihua University Library and was part of a series of activities. The article also notes that the event was held on October 6, 2020, and was attended by many people. The text is in Chinese and provides details about the event's purpose and activities.

2. 屏東時報 <http://pingtungtimes.com.tw/?p=58493>

美和科大圖書館主題廊展 「蛋蛋保衛戰」開幕典禮

1個月 ago
▼「蛋蛋保衛戰」計畫正式啟動。(圖/記者趙家豪)



【記者趙家豪/高雄報導】您知道嗎？每年10月份第二個星期五是「世界維生素日」，今年美和科技大學與中央圖書館計畫委託，執行「蛋蛋保衛戰」計畫，在該校圖書館辦理開幕及開幕活動，將健康可得、經濟又實惠的蛋黃知識，由館營運從校運到餐館，從繁瑣的主管流程到蛋黃衛生安全知識、CAS驗證及蛋黃的營養價值、蛋黃與蛋黃之生蛋等，透過專教於講的科學方式，要參加者認識「CAS蛋黃」，中央圖書館館長林美蓮主任表示，世界蛋黃協會於1999年將每年10月的第二個星期五訂為「世界維生素日」，也要辦每年於各大學圖書館舉辦，至今已辦了七屆世界蛋黃日活動，分別是中央大學、台灣大學、宜蘭大學、嘉義大學、華科大學、文化大學及東海大學，美和科大是第八所，主要是為引導各界關注蛋黃營養、蛋黃蛋黃衛生安全，並促進蛋黃消費，提高蛋黃蛋黃行銷的發展。

校長翁博祥也指出，該校圖書館天福，也是中華圖書館協理會社理事會主席，與知推廣「正確用蛋黃」之重要，所以促成了這項合作計畫，也提到，該校以培育護理人才，注重專業之教育理念不謀而合，再者，屏東是臺灣最南端的農業大縣，館營運從校運到餐館及在餐館營運求於彰化縣，名列全國第二；而該校恰好位於屏東縣，加上蛋黃與屏東生蛋息息相關，因此推廣「正確用蛋黃」之地利之便，最應該在本地人注意。

【記者趙家豪/高雄報導】您知道嗎？每年10月份第二個星期五是「世界維生素日」，今年美和科技大學與中央圖書館計畫委託，執行「蛋蛋保衛戰」計畫，在該校圖書館辦理開幕及開幕活動，將健康可得、經濟又實惠的蛋黃知識，由館營運從校運到餐館，從繁瑣的主管流程到蛋黃衛生安全知識、CAS驗證及蛋黃的營養價值、蛋黃與蛋黃之生蛋等，透過專教於講的科學方式，要參加者認識「CAS蛋黃」，中央圖書館館長林美蓮主任表示，世界蛋黃協會於1999年將每年10月的第二個星期五訂為「世界維生素日」，也要辦每年於各大學圖書館舉辦，至今已辦了七屆世界蛋黃日活動，分別是中央大學、台灣大學、宜蘭大學、嘉義大學、華科大學、文化大學及東海大學，美和科大是第八所，主要是為引導各界關注蛋黃營養、蛋黃蛋黃衛生安全，並促進蛋黃消費，提高蛋黃蛋黃行銷的發展。

校長翁博祥也指出，該校圖書館天福，也是中華圖書館協理會社理事會主席，與知推廣「正確用蛋黃」之重要，所以促成了這項合作計畫，也提到，該校以培育護理人才，注重專業之教育理念不謀而合，再者，屏東是臺灣最南端的農業大縣，館營運從校運到餐館及在餐館營運求於彰化縣，名列全國第二；而該校恰好位於屏東縣，加上蛋黃與屏東生蛋息息相關，因此推廣「正確用蛋黃」之地利之便，最應該在本地人注意。

世界蛋黃協會於1999年將每年10月的第二個星期五訂為「世界維生素日」，主要是為引導各界關注蛋黃營養、蛋黃蛋黃衛生安全，並促進蛋黃消費，提高蛋黃蛋黃行銷的發展，致為亦程於協會於各大學圖書館舉辦七屆世界蛋黃日活動，建構屏東及學區一起共襄盛舉，熱烈慶祝。



▲「蛋蛋保衛戰」計畫的幕後推手中華圖書館協理會社理事會主席翁博祥。(圖/記者趙家豪)

第八屆由美和科大舉辦，與該校培育護理人才，注重專業之教育理念不謀而合，另外，屏東是臺灣最南端的農業大縣，館營運從校運到餐館及在餐館營運求於彰化縣，名列全國第二；而美和科大恰好位於屏東縣，加上蛋黃與屏東生蛋息息相關，因此「推廣正確用蛋黃」，藉此地利之便，最執行，也最應該在本地人注意。

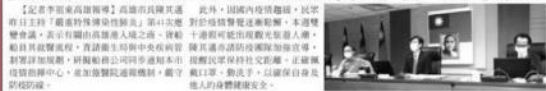
本次活動將於10月第二個星期五「世界維生素日」，因應建館十週年而提前至10月6日下午1時舉行開幕典禮，「蛋蛋保衛戰」活動則自10月6日開始持續一週(至10月13日)由美和科技大學圖書館辦理，歡迎屏東地區的大小朋友一試前來接受蛋黃界的大小知識。

Tags: 主辦單位, 圖書館, 美和科大, 蛋蛋保衛戰, 開幕典禮

做好完善防疫措施 陳其邁：加強返國船員就醫通報機制

美和科技大學受中央畜產會委託 執行「蛋蛋保衛戰」計畫

【記者李宜東高雄報導】高雄市長陳其邁昨日表示，目前國內疫情趨緩，但全球疫情仍不明朗，對於返國船員的防疫工作，市府將加強與衛生局、海關、海巡署等單位合作，做好防疫工作。陳其邁指出，市府將加強與衛生局、海關、海巡署等單位合作，做好防疫工作。陳其邁指出，市府將加強與衛生局、海關、海巡署等單位合作，做好防疫工作。



高雄市長陳其邁昨日表示，目前國內疫情趨緩，但全球疫情仍不明朗，對於返國船員的防疫工作，市府將加強與衛生局、海關、海巡署等單位合作，做好防疫工作。

微笑樂觀看待人生 10/10世界心理健康日

【記者李宜東高雄報導】10月10日是世界心理健康日，高雄市政府衛生局昨日舉辦「10/10世界心理健康日」活動，邀請專家學者與市民分享心理健康知識。衛生局長張其成表示，心理健康是生活的一部分，我們應該學會調整心態，以積極樂觀的態度面對生活。



衛生局長張其成昨日表示，心理健康是生活的一部分，我們應該學會調整心態，以積極樂觀的態度面對生活。

軍備生產製造中心新在國探劉 務實態度為國軍整體戰力主力

【記者李宜東高雄報導】國防部昨日表示，國探劉務實態度為國軍整體戰力主力。國防部指出，國探劉務實態度為國軍整體戰力主力，是國軍戰鬥力的重要支撐。



國防部昨日表示，國探劉務實態度為國軍整體戰力主力，是國軍戰鬥力的重要支撐。

南部國立大學唯一「機器人工程師考場」在屏科大成立

【記者李宜東高雄報導】屏南國立大學唯一「機器人工程師考場」在屏科大成立。屏南國立大學表示，該考場的成立將有助於推動南部地區機器人技術的發展，提高工程師的專業水平。



屏南國立大學表示，該考場的成立將有助於推動南部地區機器人技術的發展，提高工程師的專業水平。

蘇清泉中秋連假參加獅子鄉收穫祭

【記者李宜東高雄報導】中研院蘇清泉院長昨日參加獅子鄉收穫祭。蘇清泉院長表示，獅子鄉的農業發展取得了長足的進步，希望未來能有更多的年輕人回到鄉下，為鄉土的建設貢獻力量。



蘇清泉院長昨日參加獅子鄉收穫祭，與當地民眾分享中秋佳節的喜悅。

詐騙手法不斷翻新 民眾應守護好財產與血汗錢

【記者李宜東高雄報導】目前詐騙手法不斷翻新，民眾應提高警覺，守護好財產與血汗錢。警方提醒，民眾應提高警覺，不要輕易相信陌生人的誘惑，以免受到財產損失。



目前詐騙手法不斷翻新，民眾應提高警覺，守護好財產與血汗錢。

減碳有里 創意有你 網路投票抽好禮

【記者李宜東高雄報導】「減碳有里 創意有你」網路投票抽好禮活動。活動旨在鼓勵民眾參與環保活動，共同為減少碳排放做出貢獻。



「減碳有里 創意有你」網路投票抽好禮活動，鼓勵民眾參與環保活動。

遺失 遺失身分證一張，號碼為123456789，如有拾獲者請送還本報，必有重酬。	尋人啟事 尋人啟事：本人於昨日在高雄市中心遺失皮夾一個，內有現金及證件，如有拾獲者請送還本報，必有重酬。	聲明啟事 本人特此聲明：本人與某某人於某某年某某月某某日在某地辦理了某某手續，特此聲明。	招租啟事 本人現有位於高雄市中心某某路某某號房屋一間，環境優美，交通便利，有意者請洽某某電話。	尋狗啟事 本人於昨日在高雄市中心遺失愛犬一隻，名為某某，如有拾獲者請送還本報，必有重酬。
--	--	--	---	--

八、中英文參考文獻

維基百科。健康促進。 URL：

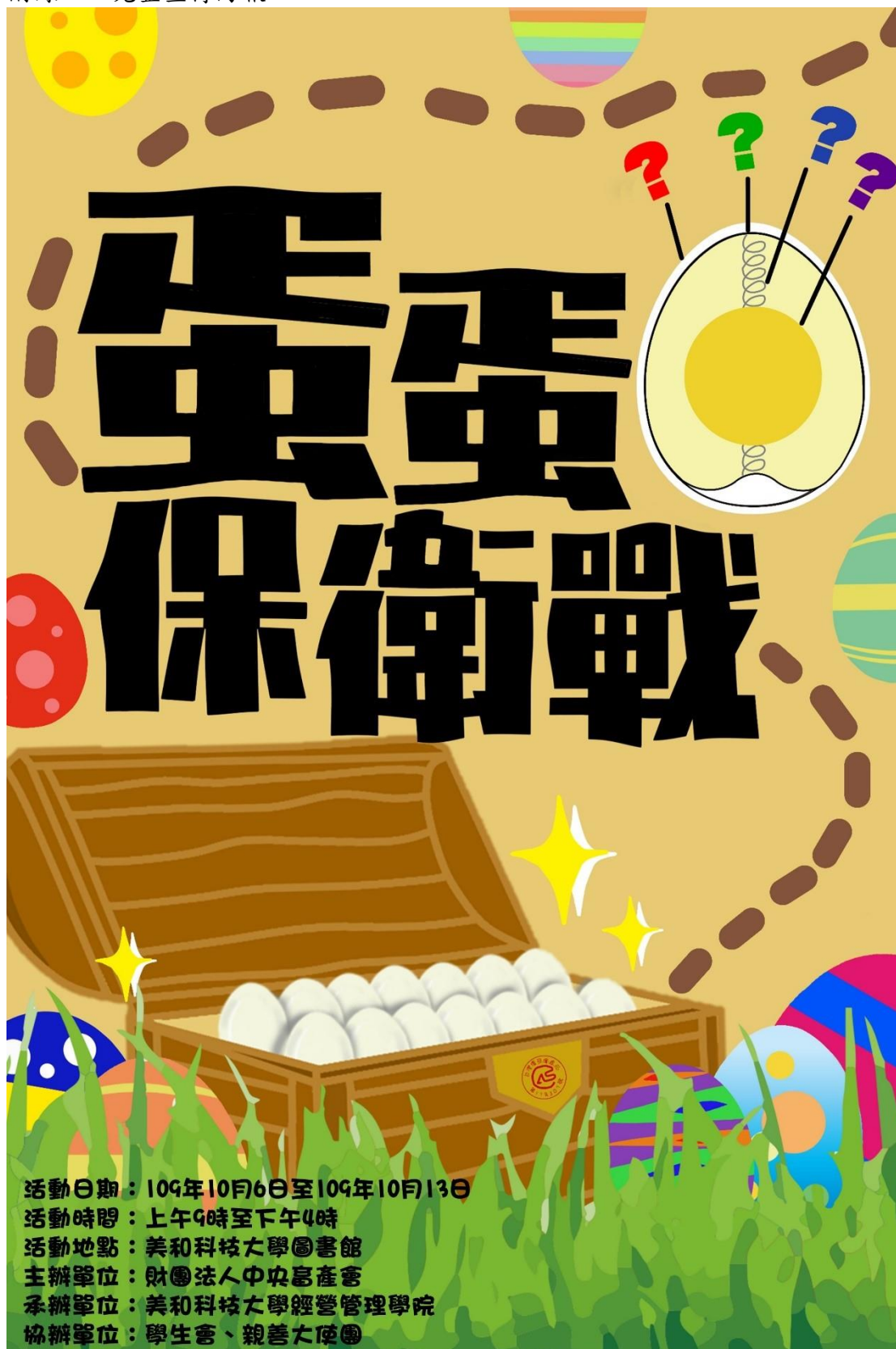
<https://zh.wikipedia.org/wiki/%E5%81%A5%E5%BA%B7%E4%BF%83%E8%BF%9B>

薛建智(2013)，世界蛋品日活動在臺熱鬧舉行。行政院農業委員會。URL：

<https://kmweb.coa.gov.tw/subject/subject.php?id=9543&print=Y>

世界家禽學會分會出版《小蛋品大知識》科普手冊。

附錄一：完整宣傳海報





蛋蛋保衛戰 知識庫 I

一、什麼是CAS?

CAS台灣優良農產品標章 (Certified Agricultural Standards)，簡稱CAS標章，是國產農產品及其加工品最高品質代表標章，是行政院農業委員會本著發展「優質農業」、「安全農業」、「精緻農業」的理念，自民國78年起著手推動的優良農產品標章。

行政院農業委員會推動CAS標章認證的主要目的在於提高國產農水畜林產品及其加工品的品質水準和附加價值，保障生產者和消費大眾共同權益，並和進口農產品區隔。

二、CAS標章以及編號：

1. 前面二碼：表示產品類別碼 (11為蛋品項目)
2. 中間二碼：表示生產廠碼
3. 最後二碼：表示產品驗證序號



三、CAS驗證特色：

原料以國產品為主	衛生安全符合要求
品質規格符合標準	包裝標示符合規定

四、CAS生鮮蛋品檢測項目之「產品標示」需有：

1. 品名
2. 淨重
3. 有效日期
4. 保存條件
5. 製造商
6. CAS標示。

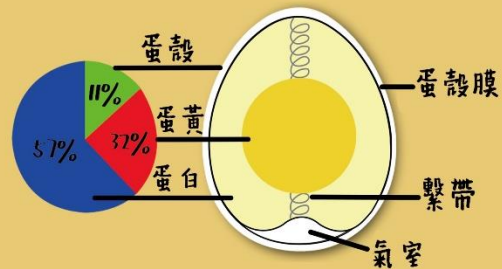




蛋蛋保衛戰 知識庫II

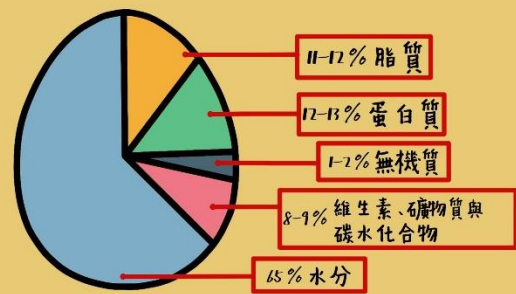
一、蛋的基本組成：

蛋呈橢圓形，一端較鈍而另一端較尖。構造由外至內依序為蛋殼、蛋殼膜、蛋白及蛋黃。各部分所占比例，以雞蛋為例，蛋殼約占11%、蛋白57%、蛋黃則占有其餘的32%。若以可食用的部分來說，蛋白和蛋黃的比例約為1.8:1。



二、蛋的組成比例：

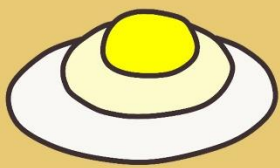
從化學組成上來分析，一顆去殼的全蛋以60公克計算，約含65%水分、11-12%脂質，12-13%蛋白質、1-2%無機質，其餘8-9%為少量維生素、礦物質與碳水化合物。





蛋蛋保衛戰 知識庫III

一、如何判斷去殼蛋之鮮度：



1. 新鮮蛋的特徵：

- 蛋黃飽滿隆起且集中，蛋白與蛋黃分明。
- 蛋白的擴散面積小，在蛋黃下方有一層濃厚蛋白，最下方是一層稀薄蛋白。
- 濃厚蛋白尚未被稀薄化，蛋白呈現濁白模糊不清樣，若以牙籤等尖物刺戳，整顆蛋黃不會輕易破散。



2. 次級品的特徵：

- 蛋黃扁平，蛋白較稀且清澈，蛋白擴散面積較大，整顆蛋黃不會輕易破散。



3. 不新鮮蛋的特徵：

- 蛋黃、蛋白都不成形，全然稀樣化。
- 整顆蛋散開且有異味。

二、蛋的運銷方式：

蛋的運銷方式是從生產、集貨到運輸，再分為分級&包裝為盒裝蛋、散裝塑膠箱裝蛋，或者是加工成為鐵蛋、蛋黃醬等加工產品，最後流通至各個通路販售。





蛋蛋保衛戰 補充知識庫

一、蛋的營養成份：

各種禽蛋的營養大多相近，除了維生素C之外，皆含有大部分人體必需營養素，是一種營養均衡且經濟的天然食材。



二、雞蛋為何會有大小之分？

一般來說，無論哪種品種的母雞，在產蛋初期，所產的雞蛋都比較小，但是隨著雞齡的增長，重量也會隨之增加。不同大小的雞蛋，供應不同需求的市場，至於雞蛋的大小，與營養成分無關。



備註：依據CNS 2100標準定義雞蛋之重量分級

三、蛋殼為何會有不同顏色？

商業母雞根據品種不同，會產出白色、褐色或其他顏色。無論蛋殼是何種顏色，外殼的色彩與內部的成分並無關聯性，所以褐殼蛋的營養價值不會比白殼蛋高，而白殼蛋儘管長相平凡無奇，依舊是貨真價實的一顆好蛋。





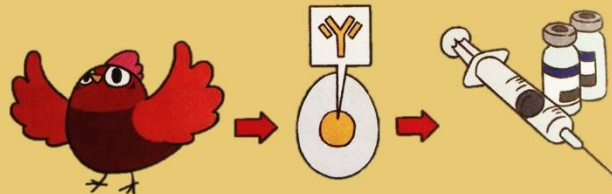
蛋蛋保衛戰 補充知識庫

四、如何保存蛋？(溫度篇)

生雞蛋	煮熟蛋
<ul style="list-style-type: none"> ➢ 保存期限：1個月。 ➢ 最適保存溫度：7~12° C。 ➢ 一般家庭保存於4° C冷藏冰箱即可。 <p>* 不過蛋的品質就會隨著放置時間降低。</p>	<p>1. 帶殼的水煮蛋：</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ 保存期限： <ol style="list-style-type: none"> 1. 10° C以下，可儲存2週。 2. 4° C冷藏，可保存1個月。 3. 9月的室溫，可保存2~3天。 <p>2. 去殼蛋：</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ 已去除天然保護殼，所以保存縮短。 <ol style="list-style-type: none"> 1. 夏天：冷藏保存約4天。 2. 秋天：室溫保存約1~2天。 3. 因冰箱溫度也會下降，保存至少4天。

五、醫藥(生產特定抗體)：

以往常以小型實驗動物生產抗體，但在免疫誘導及血液採集過程中，容易造成動物緊迫。因而近年大多利用禽蛋生產抗體，成本也相對低得多。蛋黃免疫球蛋白(yolk immunoglobulin, IgY)是由家禽血液被動運輸到雞蛋蛋黃的抗體，其來源與免疫功能近似哺乳動物血液中IgY，產蛋家禽經特殊處理後，產下的禽蛋蛋黃中即含有抵抗該疾病的免疫球蛋白，因此又稱為蛋黃抗體。目前以IgY抗體製成的疫苗，已廣泛應用於諸多疾病防治。





蛋蛋保衛戰 補充知識庫

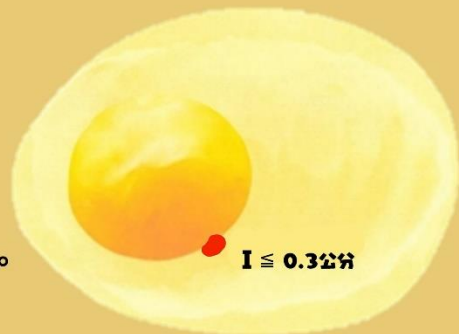
六、裂蛋到底能不能吃？

1. 蛋殼的厚度或強度不佳，容易導致裂殼或破殼情況。
2. 依蛋殼外表破損程度，可以區分為完整蛋、裂蛋、破蛋。
3. 蛋殼外表完整無任何破損者，稱之為「完整蛋」；「裂蛋」與「破蛋」都是蛋殼外觀皆有裂隙或破損，但前者殼膜完整，未有內容物溢出，後者則為殼膜破損，可見內容物溢出。若為裂蛋請儘快食用，若為破蛋則建議還是不要食用。
4. 液蛋(由工廠破殼之產品)是微生物繁殖的最佳溫床，建議選用殺菌液蛋，衛生安全有保障；而未殺菌液蛋即使放入保鮮盒置於冰箱保存，也無法存放超過3天。

七、敲開雞蛋看到血斑可以吃嗎？

血斑蛋的成因是母雞在排卵過程中，因濾泡破裂或輸卵管摩擦出血，造成血液滲到蛋黃或蛋白，並隨著蛋的形成被包覆在內所形成。

在蛋品新鮮的情況下，只要把血線或血斑塊剔除，並將蛋料理至煮熟，血斑蛋並不會有食安問題，也不會影響蛋的營養成分。不過，若發現血線或血斑塊擴散於蛋白，或是大小超過0.3公分即不建議食用。



八、禽流感爆發間的雞蛋可以吃嗎？

自民國104年禽流感爆發以來，政府對禽流感發生場都採取移動管制及撲殺清場的高規格防疫措施，防止疫病擴散，所以禽場發生禽流感時，包括禽隻、禽肉及禽蛋都會銷毀，因此可上市流通的禽蛋，都是來自沒有發生禽流感的禽場，禽蛋安全無虞。倘若真的擔心食安問題，建議烹煮雞蛋之前先清洗蛋殼，避免蛋殼夾帶污染物，另外禽流感病毒並不耐高溫，所以雞蛋只要煮熟了再吃，通常都沒有什麼問題。





蛋蛋保衛戰 補充知識庫

九、水煮蛋的蛋黃表面「綠綠的」，難道是重金屬汙染？

剝開水煮蛋發現蛋黃表面會有一層墨綠色，這是蛋黃中的鐵質與蛋白中的揮發性硫化物相互作用造成的正常現象。蛋白具有的含硫胺基酸，在加熱或強鹼作用下會被分解為硫化氫 (H₂S)，當硫化氫與蛋黃內的鐵質結合後，就會在蛋黃表面形成墨綠色的硫化亞鐵 (FeS) 化合物。因此，當蛋白的pH值升高，或蛋加熱越久，蛋黃表面的墨綠色就會越明顯。

綠綠的是
硫化亞鐵



十、蛋到底能不能生吃？

X
生雞蛋
NO



生雞蛋以沙門氏桿菌及大腸桿菌污染為大宗，因此生食雞蛋容易引發急性腸炎、腸道高熱症候群及菌血症等症狀。

除了細菌感染風險外，生蛋白的卵白素極易與生物素結合，導致生物素無法為人體所吸收，經常食用容易導致人體缺乏生物素。

O
半熟蛋
YES



沙門氏桿菌與大腸桿菌在65~75°C加熱3分鐘後，即可達到滅菌。若要享受雞蛋的新鮮原味，又想避免細菌污染問題，建議可試試半熟蛋的料理。



附錄三：獎品及伴手禮照片

