

★ MADE IN TAIWAN ★

正咩 口廿 特派員

國產羊乳



健康滿分

★ GGM 認證羊乳優質廠商，大專藥 ★





目錄

- 3 認識中華民國養羊協會
- 5 「GGM」羊乳標章制度介紹
- 7 羊乳加工廠生產流程
- 9 認識GGM羊乳
- 9 營養成分
- 11 羊乳中營養素對人體的重要性
- 13 羊乳、牛乳與人乳的成分比較
- 14 羊乳飲用小學堂
- 15 主要乳羊品種介紹
- 17 如何選購優質羊乳？
- 18 認證羊乳・優良廠商 大募集
 - 嘉南羊乳・正莊羊乳 | 台灣省嘉南羊乳運銷合作社——19
 - 高屏羊乳 | 台灣省高屏羊乳運銷合作社——20
 - 豐新鮮羊乳 | 豐新鮮實業股份有限公司——21
 - 首都羊乳 | 省都乳品股份有限公司——22
 - 永泰羊乳 | 千佳食品股份有限公司——23
 - 新生活羊乳 | 速易達國際開發有限公司——24
 - 飛羊牧場羊乳・清境牧場羊乳 | 頂質生技有限公司——25
 - 華南羊乳・台灣好羊乳 | 津羊生食品企業有限公司——26
 - 三普羊乳 | 雲林縣北港乳羊生作社產合作社——27
 - 新一代農民速溫羊乳 | 華星世紀股份有限公司——28
 - 恆農牧場100%鮮羊乳 | 良樺工業有限公司——29
 - 鮮配家鮮羊乳 | 台灣鮮配家食品有限公司——30
 - 精點鮮羊乳 | 精點實業有限公司——31
 - 彰農羊乳 | 彰化縣和美鎮乳羊產銷班第一班——32
- 33 羊乳手作創意小點
 - 羊奶卡布奇諾——34
 - 羊奶酪——36
 - 薑汁燉羊奶——38
 - 青瓜薄荷羊奶昔——40
 - 羊奶燕麥——42
 - 羊奶咖啡凍——35
 - 羊奶優酪乳——37
 - 港式杏仁糊——39
 - 羊奶果汁——41



認識 中華民國養羊協會



本會宗旨

- 協助政府政策
- 加強全國養羊戶情誼交流與團結合作
- 輔導養羊產業
- 促進社會經濟繁榮，確保社會安定
- 提高羊農收益
- 謀求共同福祉

協會沿革

社團法人中華民國養羊協會成立於民國八十五年八月，由內政部核准，依法設立之非以營利為目的之社會團體。致力配合政府政策，戮力輔導養羊產業，加強養羊戶情誼交流與團隊合作，提高羊農收益，提供給國人本土、新鮮、健康、優質的山羊畜產品。

服務內容

為促使台灣養羊產業長足發展與羊乳生產的任務上，中華羊協致力於下列六大業務：

1. 配合政府養羊政策，整合養羊團體，共同規劃養羊產業未來發展。
2. 辦理全國養羊業者教育講習、聯誼、推廣與觀摩交流活動。

3. 推展羊隻品種改良、生產管理技術、疾病防治及養羊相關業務。
4. 輔導養羊產業正常運作，發揮合作功能；建立產、官、學溝通管道，以公平、公正、積極態度調解業界產銷秩序，保障業者合法權利，維護產業尊嚴。
5. 舉辦學術研習講座，強化國際養羊產業各項資訊交流與投資、互訪。
6. 發行會刊，宣傳正確理念，教育養羊業者，提供產業論文發表之空間，凝聚會員向心力。

未來展望

養羊協會成立18年來，在台灣默默耕耘，積極找尋養羊產業的角色定位，努力提昇羊乳、羊肉的消費市場，扮演著台灣養羊產業前進的推手，為國人提供優質的羊乳、羊肉；當台灣加入WTO，面臨國際市場強大的衝擊，中華羊協更秉持著精益求精，不斷進步的經營理念，為台灣養羊產業的未來與發展盡一份心力。





「GGM」 羊乳標章制度介紹

GGM羊乳標章認證的意涵與目的

「GGM」是由優良羊乳（Good Goat's Milk）三個英文字的首而來。社團法人中華民國養羊協會在行政院農業委員會、行政院農業委員會中部辦公室、行政院農業委員會畜產試驗所、恆春分所、國立中興大學、國立嘉義大學、財團法人中央畜產會的輔導下，於民國八十九年二月起，歷經一年八個月的籌劃運作，終於在民國九十年八月訂定完成「業者申請GGM羊乳標章手冊」的編訂工作，正式受理業者申請羊乳標章授權使用，同時立下畜牧產業自律提升產品品質的認證模式新典範。

GGM羊乳標章設計說明

一、圖像意涵：

標章圖樣以小羊為主體，代表純、真、新鮮無汙染的羊乳品質，豎直的耳朵一如豎起大拇指稱讚的手勢，加上青翠牧草的綠色色調，象徵國產羊乳的純正好品質。



二、標章貼紙特色：

- 羊乳標章圖形，已向經濟部智慧財產局申請商標註冊在案。
- 羊乳標章貼紙，圖形綠色，直徑1.9cm，除了標示中華民國養羊協會字樣外，圖內有GGM、印刷號碼及容量別（130ml、180ml、200ml）。
- 羊乳標章貼紙附隱形暗記，可經由檢驗器具抽驗、防止盜印。
- 羊乳標章貼紙加防切撕刀模、防止被撕下重複使用。

為什麼要推動 GGM 羊乳標章認證？

消費大眾有尋求安全、正確認知、多元選擇、表達意見的基本權利，因而當民眾在消費任何一種產品前，都可以要求知道產品是否安全？生產於何處？成分？品質是否有瑕疵等。

一般消費者很難由產品的外觀直接去獲知或判斷品質的優劣，而在消費者也缺乏正確的產品選擇資訊上，很容易發生消費者權益受損，並造成同一類產品被誤解的現象。一如過去市面上發現有摻假羊乳，影響真正生產優質羊乳廠商的信譽，也令消費者疑慮；因此若有公正、可供信賴的單位來為民眾的消費把關，為生產者的品質保證，建立起雙方透明、可信任的消費環境，如此一來不正是兩全其美的好事。GGM羊乳標章認證制度，正是因應此一觀念，為保障廣大消費民眾、輔導合法羊乳廠商所產生。而在此一制度的背後也隱含著提升國產羊乳品質、附加價值，嚴格檢驗乳成分，以及稽核原料乳來源數量，進而促進整體養羊產業升級發展。



羊乳加工廠生產流程

羊乳加工廠

1



2
集乳

羊乳加工廠派集乳車到酪農羊場收取剛擠下的鮮羊乳，以2~4°C全程冷藏，將羊乳載回加工廠，準備進入下一個製程。



3
生乳檢驗

進行羊乳的比重、沈澱物、抗生素、純度等檢驗。



4
均質

以羊乳均質機進行羊乳液態均質，確保羊乳高品質。



5
殺菌

以全程自動化控制方式，進行高溫殺菌，品質控制。



6
半成品檢驗

查驗總菌數、大腸桿菌量、脂肪、非脂肪固形物之比例，應合乎CNS國家標準。



7
洗瓶

自動化洗淨新鮮羊乳裝置玻璃瓶，進行消毒動作。



8
充填

將殺菌後的優質羊乳以全自動充填機，填裝入分裝玻璃瓶、塑膠瓶、紙盒中。



9
封蓋

將填裝完成的羊奶，進行自動化封裝的動作。



10
貼標章

貼上「GGM」羊乳標章認證貼紙。



11
自動封箱

羊乳封瓶後依照運送所需之裝箱數量自動封箱。



12
控制作業

加工過程中，完全採電腦自動監控，將管制點與管制項目記錄並作判定。



13
運輸成品

將羊乳成品送入恆溫為1~5°C之冷藏庫保存，維持送到消費者手上的新鮮度。



消費者

14





認識GGM羊乳

GGM 羊乳標章認證羊乳，來自國內乳羊場。過去十多年來，台灣養羊農從美國、紐西蘭、澳洲引進阿爾拜因（Alpine）、努比亞（Nubian）、撒能（Saanen）、吐根堡（Toggenburg）等優良品種的乳羊，並以營養成分高的精料、青割玉米、狼尾草、進口百慕達草、苜蓿草、梯牧草等飼養；每天清晨收集最優質的早乳，透過專業及安全衛生的配送加工流程，以CNS國家標準的規定，進行乳成分、大腸桿菌、沉澱物、抗生素、脂肪、酸度、純度等檢驗，待所有檢驗合格，貼上GGM羊乳標章，標示有效日期、保存條件、品名、淨重與製造業者的資料，如此才是優質、新鮮、有保障的GGM羊乳標章認證羊乳。

營養成分

羊乳是一種營養均衡的食品，因其脂肪球細小、蛋白質較薄，胃腸容易吸收，對於成人、幼兒、銀髮族、腸胃機能較差者，最宜飲用。

羊乳內含有蛋白質（尤其是人體所需的八種胺基酸）、脂肪酸、醣類碳水化合物、維生素A、B1、B2、B6、菸鹼酸、維生素C、豐富的礦物質（鈣、磷、鐵、鈉、鉀）、以及促進腸管蠕動，增加比菲德士益菌（BIFIDUS）繁殖的果寡糖…等。

國科會82年年報指出：實驗證實羊乳中含有促進細胞生長的因子（E.G.F），此

因子可解釋羊乳的大部分功效，如滋肺、健胃、利腸，皆與此因子有關。另外亦有學者指出「羊乳含有一種強力分解過敏原酵素」。因天氣遽變空氣品質不佳或體弱產生過敏氣喘患者有改善，所謂羊乳甘溫或許與此有關。

羊乳鈣健康

根據衛生福利部統計，目前全國婦女骨質疏鬆比例高達百分之85～90之間。相信大家都知道骨質疏鬆的原因，除了有些是慢性病（如腎臟病）或用藥（如類固醇）所造成的，絕大部份均肇因於缺鈣所引起。

健康活力的果寡糖

羊乳中的鈣消化吸收率極佳，據研究報告確實可達70～80%。為何有如此優良的吸收率？乃羊乳中的優質蛋白質（酪蛋白）結合存在，且羊乳中的乳糖能促進其吸收效果。

膳食要注意營養均衡，每天攝取羊乳，即有均衡營養的優點。羊乳每100ml中含鈣124mg，成長中的小孩每天約需鈣1100mg，20歲以上的成人每天約需800mg，若飲用羊乳一瓶，亦可補充1/3。

羊乳中的寡糖可以促進腸內比菲德士菌BIFIDUS的繁殖，而比菲德士菌BIFIDUS可以促進腸管乳蠕動，預防及治療便秘，抑制腸內形成腐敗物質，減輕放屁臭味，並可抵禦病原菌感染、增加免疫力、製造維生素、分解誘癌物質等、促





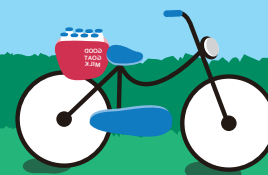
進新陳代謝的功能。東京大學教授光岡佑是所作的一項調查比非德士菌BIFIDUS在人體腸內菌叢所佔比例與年齡有很大關係。

果寡糖的特性

- **難消化性：**
無熱量不會發胖，可降低血糖值及阻止中性脂肪酸、膽固醇的形成。
- **促進比非德士菌BIFIDUS的增殖：**
對有害菌（如大腸菌等）有抑制其繁殖作用，對有益菌（如BIFIDUS菌、乳酸菌等）促進其快速增殖。其功能有下列六項：
 - A. 清除便秘，改善慢性下痢。
 - B. 排泄有害物質，防止大腸癌等。
 - C. 降低膽固醇（CHOLESTEROL）。
 - D. 增強免疫力，防止病原菌的感染。
 - E. 防止各種藥害（如抗生素），並調整腸內菌之平衡。
 - F. 減低放射線危害人體。

羊乳中營養素對人體的重要性

營養素名稱	對人體的功能	欠缺時產生的症狀
蛋白質	蛋白質（胺基酸）是構築人體細胞、內臟器官、體格、肌肉、皮膚指甲毛髮、酵素、荷爾蒙和免疫物質的原料（羊乳中蛋白質含有人體無法自製的八種必須胺基酸）	缺乏色胺酸、甲硫胺酸、異白胺酸，肝臟將無法產生血蛋白中的球蛋白抗體，抵抗力減弱。缺乏甲硫胺酸時，容易引發慢性風濕熱，孕婦則易出現妊娠毒血症，男性會有脫毛、禿頭、生殖力減弱，女性則會有荷爾蒙失調的現象。而缺乏組胺酸、苯丙胺酸時會形成雙眼充血或白內障。
脂肪（脂肪酸）	脂肪酸和膽固醇是構築細胞膜的主要原料，而細胞膜是細胞的防衛結構，專司細胞的新陳代謝機制，且膽固醇是人體製造賀爾蒙的原料。	缺乏脂肪時會產生活力、無機物不足，如此一來對身體精氣及正常成長會有不良影響；而膽固醇攝取量不足時則容易造成出血性中風和大腸癌。
醣類 碳水化合物	醣類是人體重要的能源，分解後葡萄糖是由腸吸收，成為糖原質運送至肝臟儲存，俟血液中之血糖不足時釋出補充。	人體中的糖類碳水化合物補充不足時，會產生貧血逐漸消瘦，並使各器官發生各種障礙，抵抗力減弱而容易感染疾病。
維生素 A	維生素A是人體發育上不可缺少之營養素，主司造血、強化黏膜、造骨長牙、強化視網膜細胞維護視力等功能。	體內維生素A不足時，易使消化器官、呼吸器官弱化，易導致發育不全、夜盲症、角膜乾燥症、粗皮症的發生。





羊乳、牛乳與人乳的成分比較

(單位：每100g中)

營養素名稱	對人體的功能	欠缺時產生的症狀
維生素B1	維生素B1可以維護神經肌肉和心臟功能，增進食慾幫助消化、消除疲勞，排除循環器官之障礙。	缺乏此一維生素時可能會引發腳氣病、心衰竭、心肌肥大、疲勞憂鬱、精神病、食慾衰退等症狀。
維生素B2	負責神經氧化反應、傳送電子、幫助酵素對細胞的功能發揮，保護黏膜、促進各部正常發育。	維生素B2缺乏時，易得口角炎、牙齦出血、舌炎、眼角膜充血、光過敏等症狀。
維生素B6	維護皮膚、神經和造血功能，強化酵素、胺基酸的效用發揮，調正神經系統的功能。	維生素B6補充不足時易產生口腔炎、黏膜炎、嘔吐、知覺神經障礙、貧血等現象。
維生素C	對人體主要功能在抗氧化、防癌、排除多餘膽固醇、強化人體解毒功能，增生膠原蛋白，並具有荷爾蒙合成機能，提高知能指數。	缺乏時全身抵抗力減弱，成長遲緩、傷口不易治癒，易得壞血病，皮膚出血、牙齦腫大等症狀。
菸鹼酸	維護皮膚、腸道神經和紅血球功能。	欠缺時易患粗皮症、癡呆症、下瀉、胃腸黏膜問題、舌炎、舌裂問題。
鈣	造骨、齒組織之形成，導電、分泌賀爾蒙，幫助新陳代謝之功能。	缺乏時將容易產生抵抗力減弱、發育不全、骨質酥鬆、骨折等症狀。
磷	造骨、長牙、造核酸、幫助糖類、蛋白質、脂肪的利用，與腎臟功能正常、神經傳導運輸。	如果磷的補充不足，造成磷、鈣不平衡，易得軟骨症、關節炎，神經障礙的問題。
鐵	存於血紅素之中運送氧氣，造血、基因、神經導電物質的必要元素。	缺乏易得貧血、生理不順、容易疲勞，記憶力鈍化的問題。

營養素·單位	羊乳	牛乳	人乳
熱能·Kcal	63.0	60.0	65.0
水分·g	88.0	88.6	88.0
蛋白質·g	3.1	2.9	1.1
脂質·g	3.6	3.3	3.5
糖質·g	4.5	4.5	7.2
灰分·g	0.8	0.7	0.2
鈣·mg	12.0	100.0	27.0
磷·mg	90.0	90.0	14.0
鐵·mg	0.1	0.1	0.1
納·mg	35.0	50.0	15.0
鉀·mg	220.0	150.0	48.0
維生素A	120.00	120.00	170.00
維生素B1·mg	0.04	0.04	0.01
維生素B2·mg	0.14	0.15	0.03
菸鹼酸·mg	0.30	0.10	0.20
維生素C·mg	1.00	2.00	5.00

資料來源：台灣區乳品工業同業公會





羊乳飲用小學堂

一般而言，少數消費者對羊乳的飲用裹足不全、產生畏懼，原因不外乎是對羊乳特有的羊腥味難以接受；但事實上新鮮的羊乳是可以將羊腥味減到最低，甚至去除，而這重點便在於保存、以及加熱的問題上，現在就讓羊博士告訴您羊奶飲用小秘訣。

1 直視外觀保新鮮

首先注意外觀是否完整（瓶蓋是否已被打開），有無黏稠或結塊，在開瓶時應立即由氣味來判定是否已變質，羊乳變質有變酸、黏稠、凝固、結塊、變色、變臭、水乳分離等現象，羊乳若有變質情形即不可飲用，以免影響健康。

2 加熱溫度須控制

羊乳於常溫或冷藏後再度加熱時，須控制加熱溫度不宜過高與時間過長，以免羊奶的揮發性脂肪酸（葵酸）過度發揮，造成羊腥味。冷藏羊乳若以微波爐加熱，需將鋁蓋與鋁環拿掉再行加熱。

3 羊乳標章有保障

選擇經過嚴格認證手續檢驗的GGM羊乳標章認證羊乳，藉以獲得最新鮮、最優質、沒有羊腥味的台灣羊乳。

4 置放環境請小心

宅配到家的羊乳因已加熱應儘早飲用，最好於羊乳送達後2個小時內飲用完畢，如未即時飲用，必須置放於冰箱中加以密封保存，待要飲用時再以水浴加熱飲用。

5 保存日數要注意

鮮羊乳基本的新鮮保存期大約7天左右，一般而言羊乳在持續保存後，羊腥味會日漸轉為強烈，因此購買鮮羊乳時應以放置期較短的產品為選擇。

主要乳羊品種介紹

羊乳加工廠與酪農為了讓消費者喝到最新鮮與衛生的在地羊乳，不斷的在羊乳生產技術上求改進，大致分為以下四個方面：

1 引進最優良的羊種

為確保每一滴羊乳乳源均鮮醇香濃，台灣羊農引進國外最優質的羊種，如生長於瑞士的撒能與法國阿爾卑斯山區的阿爾拜因乳羊，均是世界知名的羊種，酪農們運用其特有的管理技術，承襲世界知名的優質乳源。

2 輔導酪農專業養殖

羊隻、羊舍的管理直接影響生乳品質，加工廠以豐富經驗，協助酪農戶建立良好的管理模式，協助酪農戶在羊隻的育種、繁殖、擠乳儲乳設備的衛生管理與餵養飼料的選擇上都有所提升。更排除羊乳在擠乳及儲乳過程中免受環境污染，確保每一滴羊乳都鮮醇香濃。

3 專業、科技化的產製技術

羊乳加工廠以其產製乳製品之經驗，加上不斷引進高科技的生產設備如均質機、殺菌機、充填裝瓶機等，再配合最專業的生產人員，使得羊乳產製過程完全符合GMP及ISO標準。

4 專業快速的配送流程

羊乳加工廠擁有最完整的乳品配送設備及受過專業訓練的配送人員，精確的把每一瓶羊乳即時送到消費者手上。





撒能 Saanen

撒能 (Saanen) 撒能山羊原產地瑞士撒能河谷，美洲、歐洲、澳洲及日本等地均曾引種培育。民國八年（1919年）日本人神谷清尤氏最早引入撒能山羊在台灣台北市飼養，民國二十年（1931年左右），當時的台灣總督府再引進於恆春及嘉義兩個種畜場飼養，光復後亦陸續進口種羊，為台灣主要乳用山羊之一。

撒能山羊毛色多為白色或乳白色，皮膚為粉紅或黃褐色，有些羊隻在乳房、眼、耳及鼻部附近皮膚有黑色斑點出現。兩耳直立略向前傾，鼻樑平直或略凹，有角或無角，頸部常有肉垂，性情溫和。公母羊均有鬍鬚，在溫帶地區的撒能山羊常見背部及大腿部有很長的毛髮，但引進到台灣之後為適應亞熱帶氣候會有不同程度的換毛現象。成熟母羊體重約65公斤，骨架粗，活力佳。種公羊體高在80公分以上，體重則100公斤以上。母羊泌乳期長，乳脂率約3.5%，平均每日產乳量3公斤以上，優良者可達6公斤，泌乳期8~9個月，平均一胎產仔數1.8頭，繁殖性能佳，但耐熱性及耐粗飼性較差。

阿爾拜因 (Alpine) 阿爾拜因的原產地為瑞士的阿爾卑斯山區，但目前無論在美國或台灣主要的引種來源，均以法國培育的法國阿爾拜因為主。體型中至大型，被毛中長，毛色複雜，沒有固定毛色，由黑、白、紅棕、灰色及褐色等混雜形成不同組合，一般可歸納成8種不同色型。

外表毛色變化甚大，成熟公羊可達80公斤以上，母羊可達60公斤或以上。本品種公羊有鬍鬚，頸部有相當多個體肉鬚。雙耳小而聳立，有的無角，有的有角。阿爾拜因山羊耐粗飼，平均每日產乳量3公斤以上，稍優於吐根堡山羊，略低於撒能山羊。母羊的泌乳期長，體質強健，對不同氣候環境的適應性良好，為台灣主要乳用山羊之一。



阿爾拜因 Alpine

如何選購優質羊乳？

1 要買信譽卓越合法工廠的產品

購買時要詳閱羊乳包裝上的標示，合法工廠會標示工廠名稱、地址、工廠登記號碼。

2 選購鮮羊乳或調味乳

鮮羊乳就是生羊乳經過加溫殺菌後供直接引用的全乳汁，也就是沒有添加任何東西的純羊乳，消費者得到的是全部羊乳的營養。

3 要檢視羊乳是否符合保存條件

羊乳因為加工與包裝方式不同，可分為必須低溫保存或可以常溫保存兩種，兩種保存方式都有政府標示規定。低溫保存羊乳必須存放於冰箱內，離開冰箱後半小時內就要飲用完畢以免導致變質。目前羊乳銷售方式為迎合消費者熱飲習慣，都於大清早配送到家，更應儘速飲用。

4 要檢視羊乳是否有超過保存期限

乳品標示規定，必須標明製造日期與保存期限，已經超過或未標示保存期限的羊乳就不要購買。



GOO
GOAT
MILK



GGM 認證羊乳
優良廠商



大募集

嘉南羊乳、正莊羊乳

台灣省嘉南羊乳運銷合作社

📞 消費者服務專線：05-237-7891

📍 嘉義縣太保市嘉太工業區光復路3號

嘉南羊乳源自於「嘉南羊乳運銷合作社」，一個受到政府農政單位、社會大眾的肯定，以及歡迎的專業羊乳合作社。

二十餘年來堅持在羊乳產業上的研究發展，除要求乳源的純淨、自然、無汙染外，更率先引進自動化羊乳生產系統，結合企業化經營的事業理念，努力開發台灣羊乳的營養飲用、生活實用等，不斷的精益求精，將「永續發展、止於至善」的觀念落實於「嘉南羊乳」之上。





高屏羊乳

台灣省高屏羊乳運銷合作社

- ☞ 消費者服務專線：06-653-4701
- ▲ 台南市新營區五福路134號



高屏羊乳係為一合作社組織，政府立案的社團法人機構，因而在羊乳製品的生產上，力求嚴格的品質管制，平時接受轄區衛生局、食品研究所（GMP）不定時抽驗，以確保消費者吃的權利；並秉持著沉穩、踏實、不空談、不做作的管理精神，一步一腳印的在高屏羊乳的產製上堅持自我要求，並結合畜、產、銷三合一的一貫化作業，務必以最優質的產品，服務台灣諾大的羊乳消費族群，建立起「台灣畜產，在地優先」的品牌印象與市場。

豐新鮮羊乳

豐新鮮實業股份有限公司

- ☞ 消費者服務專線：0800-008-579
- ▲ 台南市新營區健康路81號



秉持「認證多一點、營養好一點、負擔少一點」的豐新鮮羊乳，通過ISO22000、HACCP、食品GMP、鮮羊乳標章、校園食品等六項認證。

堅持不使用人工色素與不含抗生素及人工生長激素的原則。在製程中，更是以天然卵磷脂取代人工乳化劑及強化羊乳的葉酸含量，期許提供給消費者更優質的羊乳。





首都羊乳

省都乳品股份有限公司

- ☞ 消費者服務專線：02-2332-1812
- ▲ 台北市萬華區西藏路191號3樓



首都羊乳行銷大台北二十餘年，前身為頗負信譽之祁連羊乳。首都二字顧名思義便是以台灣首善之區的高水準品質標竿，自我期許成為台灣羊乳領導中心品牌。

首都羊乳在負責人應德春小姐的經營下，秉持「心淨福田栽、平安健康來」的格言，除了不斷的研發、創新，堅持以最優質、健康、新鮮，以期許能達到永續經營，回饋社會的服務理念。

永泰羊乳

千佳食品股份有限公司

- ☞ 消費者服務專線：07-723-1830
- ▲ 高雄市前鎮區瑞誠街2號



永泰羊乳在台灣優質羊乳的生產上，秉持嚴格品管監控、全自動化機械作業，堅持「乳羊健康，檢疫合格」、「品質衛生，合乎標準」、「自然新鮮，滴滴香醇」、「完善品管，技術創新」、「風味絕佳，無染無腥」的五大優良保證。



新生活羊乳

速易達國際開發有限公司

- ☞ 消費者服務專線：07-611-8758
- ▲ 高雄市橋頭區甲南里田中路19號



新生活鮮羊乳，一路走來，始終如一，致力於生產製造健康的新生活羊奶，品質的保障，是我們製造羊奶的第一原則，所有的製程，都在SOP的控管下，讓每一瓶從新生活產出的產品，都是完美的。歡迎您也來享用這新鮮、好喝、健康的滋養聖品，讓家中的大人、小孩、爸爸媽媽、都能擁有健康的好身體喔。

飛羊牧場羊乳 清境牧場羊乳

頂質生技有限公司

- ☞ 消費者服務專線：06-653-5332
- ▲ 台南市鹽水區月津路143巷2號



飛羊牧場羊乳的產製過程，由零污染的牧場，提供乳羊最佳天然環境成長及泌乳開始，進而採用最先進的製程，完全符合國際標準的嚴格品管，為消費者的健康及口感層層把關，保證讓您喝到滴滴鮮純的羊乳，讓您喝的安心，喝的開心；絕不添加黏稠劑、防腐劑、人工甘味料等添加劑；因為「飛羊牧場羊乳」堅持給消費者最完美、最天然、最營養的新鮮羊乳。



三普羊乳

雲林縣北港乳羊生產合作社

- ☞ 消費者服務專線：05-783-7571
- ▲ 雲林縣北港鎮草湖里東湖36號



強調新鮮無汙染的虞慮，將國內最優良的乳品提供給廣大的民眾飲用及購買，優質羊奶更需要最精湛的行銷服務，選擇三普就是選擇健康。

華南羊乳 台灣好羊乳

津羊生食品企業有限公司

- ☞ 消費者服務專線：0800-009-991
- ▲ 屏東縣竹田鄉西勢村東西八路18號



羊農自產自銷、企業化經營，產製銷專業分工，為消費者提供優質乳品。從早期自產自銷戶合組合作社型態之屏東羊乳，到中期引進外來資金，設置超大型直營牧場之華南羊乳，隨著社會經濟情況轉變，羊乳產業須走向務實及永續，故於民國九十五年初由GGM認證廠商乳源戶集資成立津羊生食品企業有限公司，承接華南羊乳經營權，並整併原公司自營牧場，注重質的提升及自給自足的產銷平衡概念，以維護乳源戶及消費者之共同權利。





新一代農民速溫羊乳

華星世紀股份有限公司

- ☎ 消費者服務專線：08-7385-788
- 📍 屏東市瑞光路3段247號



為了確保羊乳的新鮮，新一代農民速溫羊乳在製程中採用先進的急速冷卻方式，讓羊乳在殺菌過程後更可保存新鮮，提供給消費者更高品質的羊乳。

恆農牧場100%鮮羊乳

良樺工業有限公司

- ☎ 總代理服務專線：0922-251-666
- ☎ 農事推廣股：08-889-2087#752
- 📍 屏東縣恆春鎮山腳里恆南路11巷2弄2號
(恆春鎮農會)

恆春因氣候乾燥四季如春而得名，強勁的落山風不利農作物生長，只適合栽種洋蔥及盤固拉牧草，有牧草、氣候乾燥、通風、無工業汙染是飼養放牧山羊的好地方。

恆春地區早期以飼養放山肉羊為主，民國七十五至七十九年間，廉價羊肉大量進口，導致國產羊肉價格慘跌，恆春鎮農會為替酪農戶解決問題，從美國進口乳肉共用的努比亞山羊，輔導肉羊戶轉型，於民國八十四年六月成立恆春鎮農會乳羊產銷班，恆農羊乳就此誕生。





精點鮮羊乳

精點實業有限公司

☎ 消費者服務專線：03-5399-888

📍 新竹市中華路4段262號



精點實業成立於民國八十一年，秉持誠信、務實、樸實的經營理念，讓同仁更幸福，讓客戶更感動，精點實業代理多家宅配產品，民國九十九年起成立自有品牌「精點鮮羊乳」，提供訂戶更多更好的產品選擇，希望本公司理念能永續相傳，替這個社會提供令人滿意的品質及服務。

鮮配家鮮羊乳

台灣鮮配家食品有限公司

☎ 消費者服務專線：04-2220-0266

📍 台中市南區復興路3段137號



「鮮配家」經由踏實的宅配服務，每日清晨將最新鮮的乳品送到家，提供安全、便捷的服務、滿足了許多民眾安全的需求。「鮮配家」產品從產製到行銷一以貫之，並堅持「產製高品質、行銷高品質」。為了真正確保乳源的質與量，「鮮配家」除了不定期派員前往畜牧場，監測羊/牛的飼養情形及取乳品質，對日常乳品的各項檢驗數據也都要求達到高標準，確認符合(國家)生產標準，才能出廠、冷藏啟運並送達消費者。



彰農羊乳

彰化縣和美鎮乳羊產銷班第一班

- ☞ 消費者服務專線：04-755-4045
- ▲ 彰化縣和美鎮和健路180巷50弄1號

由彰化縣政府農業處及和美鎮農會協助輔導成立，自創彰農羊乳品牌行銷鮮羊乳，藉以提升產銷班自主營運及共同運銷。



羊奶卡布奇諾

羊奶咖啡凍

羊奶酪

羊奶優酪乳

薑汁燉羊奶

港式杏仁糊

青瓜薄荷羊奶昔

羊奶果汁

羊奶燕麥

手作創意
GOOD GOAT MILK

羊乳小點。



羊奶卡布奇諾

鮮羊奶 _____ 250cc 肉桂粉 _____ 適量
濃縮咖啡 _____ 30cc



- 1 將熱羊奶加熱至60~70°C後打成奶泡。
- 2 將熱羊奶倒入杯中至1/3處，接著慢慢將濃縮咖啡倒入杯中，最後用湯匙把羊奶泡舀至最上層。
- 3 灑上肉桂粉。



鮮羊奶 _____ 適量
美式咖啡 _____ 300cc
吉利丁粉 _____ 20g
砂糖 _____ 80g
冷水 _____ 200cc



羊奶咖啡凍

- 1 將吉利丁、糖、水混合攪拌，
- 2 加入沖好的咖啡後攪拌均勻加熱。
- 3 倒入杯中放涼後置入冰箱。
- 4 食用時倒入鮮羊奶。



羊奶酪

羊奶_____395g 馬鈴薯粉_____15g
吉利丁粉_____8g 杏仁粉_____3g
糖_____80g

- 1 先將糖、吉利丁粉、馬鈴薯粉、杏仁粉混合均勻。
- 2 鮮羊奶過濾隔水加熱40°C加入上述材料攪拌。
- 3 羊奶隔水加熱至80~85°C倒入模型杯成型。
- 4 冷卻後冷藏保存。



羊乳_____500cc
糖_____250g
菌粉_____0.5小匙

羊奶優酪乳

- 1 鮮羊奶過濾隔水加熱40°C加入糖混合均勻，加熱至85~90°C。
- 2 快速冷卻至40°C加入菌粉，攪拌均勻。
- 3 經恆溫42°C，6小時培養至表面有凝結為止。
- 4 進行分裝、保存。

薑汁燉羊奶



羊奶 _____ 255cc

冰糖 _____ 100g

水 _____ 25cc

薑 _____ 適量

蛋白 _____ 225g



- 1 水加入冰糖煮開待用。
- 2 將全部材料混拌一起，攪拌後倒入容器內。
- 3 置於蒸籠內蒸至羊奶凝固即可。



港式杏仁糊

羊奶 _____ 400g

米 _____ 半碗

杏仁 _____ 1碗

糖 _____ 150g

水 _____ 2/3碗

杏仁香精 _____ 2-3滴

- 1 一碗杏仁加入一碗水浸泡，另半碗米加入2/3碗水分別浸泡一晚。
- 2 將浸泡的杏仁及米放入果汁機內打成泥狀，用濾網
- 3 過濾加熱至濃稠狀，續加入羊奶攪拌至濃稠狀後熄
- 4 火，熄火後加入糖及杏仁香精拌勻即可食用。



青瓜薄荷羊奶昔

冰塊_____一杯半
小黃瓜_____1條
薄荷葉_____16片

馬鈴薯粉_____42.5g
杏仁粉_____28.4g

- 1 全部材料一起放入冰沙機攪拌約20秒即可食用。



鮮羊奶_____400g
山藥_____70g

果糖_____30g
冰塊_____適量

- 1 將冰鮮羊奶、山藥（或鳳梨、蘋果等水果）、果糖及冰糖適量一起放入攪拌器打均。

羊奶果汁

羊奶燕麥

羊奶 _____ 90g
水 _____ 250g

燕麥片 _____ 80g
細砂糖 _____ 30g



我的私房小創意

紀錄你的鮮羊乳創意小食譜吧！



- 1 將羊奶隔水加熱至75~80℃。
- 2 把細砂糖與冷水一同放入鍋中，用小火煮2分鐘後，把燕麥片放入，煮約1分鐘，放置碗中待稍微冷卻後加入羊奶即可。



照片黏貼區





推廣廠商名片
黏貼區

TAIWAN正咩特派員

GGM 認證國產羊乳 · 健康滿分

發行單位 中華民國養羊協會
出 刊 中華民國102年11月出刊
理 事 長 張福隆
監 事 長 蘇清祥
執行團隊 蘇瑞娟、林冠德、王克平、蘇芝誼
輔導單位 行政院農業委員會（計畫編號：102農管-4.4-牧-04）

地 址 600嘉義市彌陀路105號
電 話 05-216-5048
傳 真 05-216-5047
電子信箱 goat.tw@msa.hinet.net
網 址 www.goat.org.tw



未經本會同意，不得轉載本刊內容之圖文著作；
刊物內店家資訊如有誤，將以實體店家公告為準！



中華民國養羊協會
GOAT FARMER ASSOCIATION R.O.C.

