

鴨蛋



蛋的來源

原產地與臺灣發展演變

臺灣的養鴨歷史可追溯至明末清初階段之「唐山過臺灣」的時代，在1693年的臺灣府志與1719年的鳳山縣志均已有漢民族在臺灣飼養菜鴨、番鴨及土番鴨等之記載，所以臺灣養鴨史迄今已有三百多年歷史。

古早的菜鴨羽毛顏色及體型與中國的紹興鴨或金定鴨相似，但經過百年來的選育，已成為道地的本地鴨種，其特徵為羽毛呈淡褐色、具白頸圈、體型嬌小、適應本地氣候、抗病力強與活力佳等，尤其產蛋性能更是出色；民國98年農業部畜產試驗所培育出褐色菜鴨「畜試三號」，該品種可作為純系育種與商業生產青殼蛋之蛋鴨種原，具體型小、產蛋數量多、蛋重且蛋殼堅固等特性，而成為國內加工蛋（皮蛋、鹹蛋）所需蛋源之重要生產鴨種之一。

臺灣氣候高溫多濕適合鴨隻生長，極適合粗放經營，而臺灣早期蛋類消費是以鴨蛋為主，直到蛋雞的引進，使生鮮鴨蛋的消費萎縮，但隨著養鴨科技的發展使蛋鴨產業進入更專業化飼養，從早期的粗放農村副業式飼養（開放式），逐漸轉為非開放式禽舍平飼模式以減低鴨隻緊迫，並增進產蛋量及蛋品質，同時能避免粗放飼養所伴隨的防疫風險。

蛋鴨產業隨著時代的脈動不斷演進，在產、官、學界的共同努力下，朝更高產值且符合動物福利要求之目標邁進。



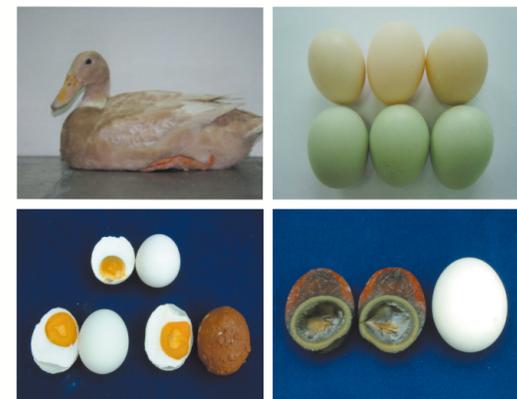
開放式養鴨場



籠飼蛋鴨養殖



密閉式蛋鴨養殖



類別：禽畜產品
英名：Duck egg

A B
C D
A 褐色菜鴨—畜試三號
B 褐色菜鴨所產之鴨蛋
C 鴨蛋製作之鹹蛋
D 鴨蛋製作之皮蛋

主要特徵

臺灣地區鴨蛋供應品種主要以褐色菜鴨為主，產蛋力強，孵化後120-150日即開始產蛋，年產蛋可高達250-280個；鴨蛋的平均蛋重高於雞蛋，約為65-75公克。一般而言，亦如雞蛋可概分為蛋殼、蛋白及蛋黃三部分，其占蛋重比例分別約為10%、56%及34%，蛋黃所占比例略高於雞蛋（30%）；鴨蛋之蛋殼厚度約為0.41公釐，亦高於雞蛋蛋殼（0.36公釐），蛋殼膜亦較厚，但繫帶則小於雞蛋。臺灣所產鴨蛋蛋殼顏色大部分為淡青色，少部分為白褐色，此為國產鴨蛋之主要外部特徵；鴨蛋蛋白呈透明，加熱煮熟後為白色。

生產概況

依據農業部統計資料，民國109-111年全國產蛋鴨平均數約1,999,000隻，平均年產鴨蛋約420,334,000個，以屏東縣、彰化縣、臺南市、嘉義縣為主要產地，占全國產量93.67%，其中屏東縣更占全國產量達47.85%，是國內最重要的生產基地。

在產品方面，依據加工層次的不同，可分為鮮蛋（殼蛋）、加工蛋（如皮蛋、鹹蛋等）、做為加工原料之鹹蛋黃及其他加工品（如三色蛋、茶葉蛋、醉蛋等）。隨著時代演變，原料鴨蛋透過加工，使產品多樣化，如將鴨蛋或鹹鴨蛋應用於糕點、蛋捲或零食餅乾等，以產品導向、銷售導向、顧客導向及社會行銷導向等創造價值，而不斷持續進步，奠定產業的永續發展。

產地、面積、產量圖



國產農漁畜產品教材-2024.9出版

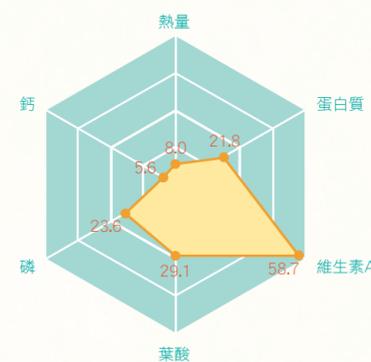
編撰單位：農業部畜產試驗所
撰稿者：陳怡光 / 插畫與版面設計：健飽工作室、微光整合行銷

營養成分

鴨蛋是營養豐富的食品，根據衛生福利部食品營養成分資料庫顯示，每100公克鮮鴨蛋全蛋（去殼）熱量為187大卡（Kcal），含有蛋白質13.1公克、脂肪14.4公克、水71.2公克、磷236毫克、鈉149毫克、鉀156毫克、鈣67毫克、鐵2.8毫克及鋅1.7毫克等；再者，維生素含量亦豐富，維生素A視網醇當量（RE）為293微克、維生素E 1.63毫克、維生素B₁₂ 2.24微克及葉酸116.5微克等，是最佳的營養補充品之一。

營養成分比較雷達圖

鮮鴨蛋（去殼）100公克可提供13-15歲女性每日所需熱量雖僅8.0%、鈣5.6%，卻可提供蛋白質21.8%、葉酸29.1%、磷23.6%及維生素A高達58.7%，足見鮮鴨蛋富含營養，是極佳的營養補充食材。



以臺灣青少年女性（13-15歲）每日攝取量標準為100%，每100公克鮮鴨蛋（去殼）中所含重要營養素的比例。

資料來源：衛生福利部國民健康署

挑選方法

消費者選購鮮蛋時，謹記「三章一Q」（章即標章，Q即QR Code）的農產品選購標準，盡量選購具有CAS、產銷履歷標章及生產追溯二維碼的產品，因其有農政單位的監督把關，產品更有保障。



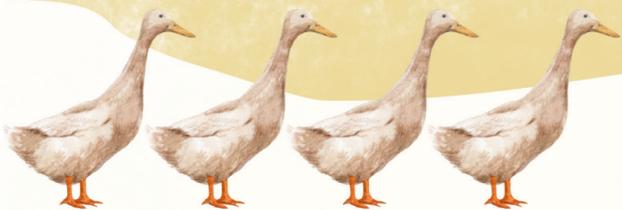
CAS台灣優良農產品



產銷履歷



臺灣農產品生產追溯



保存方法

鮮鴨蛋建議冷藏貯存，避免高溫存放，在貯放的過程中，因水分逸散而使重量變輕，蛋殼角質層脫落容易使微生物侵入，導致腐敗發生，在放置蛋時應使鈍端朝上，避免蛋黃接觸蛋殼，有助於延長保存期限。

國內鴨蛋多為加工成皮蛋或鹹蛋等加工蛋進行消費，此類加工品雖可於常溫貯放，但臺灣常年高溫多溼，產品易於變質，故建議將產品冷藏貯存，保存期可長達3個月以上。

生產過程

傳統上，蛋鴨場集蛋後，鮮蛋經清潔、揀選、分級後依加工蛋種類所需規格標準進行分裝配銷。鮮蛋銷售則依市場要求規格進行分裝銷售。

料理食譜

鹹蛋為華人傳統食品，其製造常以鴨蛋為材料，係使食鹽滲入蛋中，經煮熟成為帶鹹味之蛋加工品；其製造方法簡單，一般可分為塗敷法與浸漬法，在此以浸漬法作一介紹。目前市面上亦有鹹雞蛋之產品販賣。

鹹蛋

材料：(1) 浸漬液配製：鹽20%、水100%。將鹽溶解於水中，完全溶解後備用。（例：鹽2公斤、水10公斤）
(2) 原料蛋與醃漬液比例：約1:1.2。（例：原料蛋10公斤、醃漬液12公斤）
(3) 選蛋：選擇蛋殼厚度、蛋大小相似之鮮蛋。



三色蛋

10-15人份

材料：(1) 皮蛋4顆、鹹蛋4顆、生鴨蛋12顆
(2) 鹽6公克、味精1公克、糖5公克
(3) 太白粉40公克、冷水40毫升、熱水160毫升
(4) 太白粉5公克、水50毫升

調味蛋液

將6顆全鴨蛋及分離之6顆鴨蛋白混合，加入鹽6公克、味精1公克、糖5公克混合均勻，備用。

蛋黃液水

另分離之6顆鴨蛋黃以容器裝盛，加入太白粉5公克、水50毫升混合均勻，備用。

太白粉糊化液

太白粉40公克，加入冷水40毫升，攪拌溶解，再加入熱水120毫升，攪拌出現黏稠狀時加入熱水40毫升，攪拌調勻以獲適當黏稠度。



消費Q&A

Q1. 鴨蛋的貯藏方式與雞蛋有何不同？

A1. 一般而言與雞蛋相同，貯放時仍以鈍端向上；由於目前國內鴨蛋仍未推行洗選，且鴨蛋生產易被糞便污染，清潔度整體較雞蛋為差，因此選購鮮鴨蛋時應多關注蛋的清潔狀況，加上臺灣夏季酷熱高濕，所以不潔的鮮鴨蛋容易腐敗變質。鮮鴨蛋在冷藏溫度（5-10°C）約可保存達6週。

國產農漁畜產品教材-2024.9出版

編撰單位：農業部畜產試驗所
撰稿者：陳怡光 / 插畫與版面設計：健跑工作室、微光整合行銷



廣告