

特别报道

汤鲜肉香营养多
温氏天露土乌鸡引领健康美味新生活

疫情之下,健康饮食成为新的生活方式。针对新一代消费者饮食健康与功能、美味与新潮兼顾的需求,12月23日,温氏天露土乌鸡新品上市发布会在广东省云浮市举办,这款产品上市,让消费者在品味优质土乌鸡的同时享受便捷烹饪的乐趣,并倡导更多消费者加入无负担滋补的健康生活。



■温氏天露土乌鸡上市活动参会人员合影。



■温氏举行天露土乌鸡上市揭牌仪式。



■温氏天露土乌鸡客户代表签约。

喝汤吃肉都美味,全家四季轻滋补

乌鸡遍身羽毛洁白,有“乌鸡白凤”的美称,其营养价值很高。据中国食物成分表第二版数据,在关键营养素对比方面,乌鸡比常见的白羽鸡更胜一筹。每100克乌鸡、白羽鸡含能量分别为111千卡、389千卡,含脂肪分别为2.3克、35.4克,含蛋白质分别为22.3克、16.7克,含钾分别为323毫克、123毫克,含铁分别为2.3毫克、1.7毫克,含镁分别为51毫克、7毫克。

可以看出,白羽鸡的能量、脂肪含量分别是乌鸡的3.5倍、15.3倍;每100克乌鸡的蛋白含量比白羽鸡高5.6克,更多的胶原蛋白和弹性蛋白,使乌鸡的口感更劲道,煲汤味道更鲜美;乌鸡的铁、钾、镁含量分别是白羽鸡的1.4倍、

2.6倍、7.3倍。乌鸡不仅更低脂,对有减重减脂需求的消费者更友好,还有更丰富的蛋白质和矿物质可以提升口感和补充营养。

乌鸡具有一定药用价值,李时珍在《本草纲目》中指出:“乌骨鸡,有白毛乌骨者,黑毛乌骨者、斑毛乌骨者,有骨肉皆乌者、肉白乌骨者,但观鸡舌黑者,则骨肉俱乌、入药更良。”将乌鸡炖煮食用,早已成为中医食疗的一个组成部分。

作为优质乌鸡肉制品,温氏7黑原种土乌鸡富含黑胶质、微量元素,低脂高蛋白,适宜全家人四季食用轻滋补。目前这款产品一年卖出超5000万只,印证了消费者对乌鸡产品的认可和青睐。

好品质源于高标准,全程安全可溯源

如今在国人餐桌上常见的乌鸡,曾经是高不可攀的珍禽异兽。公开资料显示,乌鸡在清朝乾隆年间曾作为贡品见于文献;1915年,巴拿马万国博览会上展出了乌鸡,一时间成为欧美各国动物园里的观赏鸡宠儿。从贡品、观赏品,到百姓家厨房里的食品,乌鸡的变化是养殖业现代化的缩影。

温氏作为全国规模最大的肉鸡养殖和育种企业,深耕肉鸡产业链38年,积聚了雄厚的育种、养殖、加工技术实力,发挥产业链优势,用高标准为消费者送上乌鸡好产品。据华南农业大学推广研究员、高级畜牧师张德祥博士介绍,在产品育种上,温氏以我国地方优质原种土乌鸡血缘为基础,不掺杂其他品种血缘,保证品质纯正;同时,结合现代的育种技术,对土乌鸡进行强度选种,历经20多年培育出高营养的新品种——具有“7黑”特征,即“黑嘴、黑眼、黑皮、黑肉、黑骨、

黑脚、黑胶质”的土乌鸡,既保留鸡肉原有的细嫩、鲜香、有嚼劲,又符合当下低脂少油的饮食新潮流。

在养殖上,温氏天露土乌鸡既有传承又有创新。除了坚守传承传统的农家生态养殖,包括用自制五谷食料、天然水等喂养,温氏还采用先进的物联网和环保技术来控制温度、湿度及洁净度,保障鸡群舒适的生长环境,给鸡喂食净化后的地下水,并给予高标准营养。在温氏生态高标准条件下生长的鸡群,肉质自然鲜香,也更安全健康。

在加工和销售方面,温氏天露土乌鸡在产品加工上采用“-196℃液氮”微结晶极速锁鲜、氮气锁鲜等技术,全程冷链配送;同时使用明暗码高科技防伪,溯源码覆盖育种、养殖、加工、销售全产业链,让消费者更放心;此外,产品提供整鸡、半鸡、原切、分割品等多种选择,以及包装扫码查看相关食谱,让烹饪更便捷。



■温氏天露土乌鸡海报。

丰富国人餐桌,助推肉类消费升级

随着中国居民消费观念逐步改变以及消费水平逐年提高,中国消费者对于优质肉类食材的需求持续增长;同时,在新冠疫情的影响下,消费者对健康、养生关注度大大提升。而在生鲜消费品牌化大趋势下,消费者对品质和品牌的需求越发强烈,温氏作为国内外黄羽鸡养殖领航企业,随着集团产业链延伸和深化,从养殖、肉食品原料生产到品牌产品运营,逐步向食品企业转型。

温氏天露土乌鸡应时而生,温氏还提出“7黑标准好营养,每周补元气”健康倡议,以高标准、高品质产品满足消费者滋补养生的需求。张德祥博士介绍:“土乌鸡含有丰富黑胶质,低脂、

高蛋白,经过检验,其中的氨基酸和铁元素含量较普通鸡肉高很多,营养价值高。”他透露,未来将对乌鸡的滋补性状、口感风味进一步分析,继续提升其滋补效益和消费体验。温氏天露土乌鸡将为国家“健康中国”发展战略的实施贡献一份力量。

温氏天露土乌鸡低脂健康,营养丰富,是乌鸡产品中的高标准,是追求美味健康的国人消费者的理想食材选择。未来,温氏会在此基础上推出更多的高品质产品,秉承“民食为天,食唯安鲜”的品牌使命,致力于为消费者提供更加安全、健康、丰富、美味的肉食品。

(陈思陶)

温馨贴士

简单烹饪,汤鲜肉香,喝汤吃肉都美味

优选食材:温氏天露土乌鸡,可通过温氏食品京东自营旗舰店购买。张德祥博士提示辨识妙招:经过强度育种,相比同类产品,天露土乌鸡外观皮黑、肉黑十分明显。

制作方法:可煲汤、焖炒,常与银耳、黑木耳、茯苓、山药、红枣、冬虫夏草、莲子、天麻、芡实、糯米或枸杞子配伍。扫描温氏天露土乌

鸡包装上二维码,可解锁更多烹饪方法:麻辣鲜香的椒麻乌鸡、健康养生的乌骨鸡滋补粥、乌鸡火锅、紫米乌鸡饭……

食用人群:女性补气养血,孕妇调理身体,老人温补滋养,青少年学习劳累补充元气,成人加班熬夜补充精力。

食材储存:如有剩余乌鸡,可清洗干净、水滴干后放冰冻冷藏。



■土乌鸡7黑标准:黑嘴、黑眼、黑皮、黑肉、黑骨、黑脚、黑胶质。