

# 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。



■温氏天露土鸡上市活动参会人员合影。



■温氏举行天露土鸡上市揭牌仪式。



■温氏天露土鸡客户代表签约。

### 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。



■土乌鸡7黑标准：黑嘴、黑眼、黑皮、黑肉、黑骨、黑脚、黑胶质。



■温氏天露土鸡海报。

### 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。

温氏天露土鸡应运而生，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，天露土鸡外观皮黑、肉黑十分明显。

**制作方法：**可煲汤、烟炒，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。扫描温氏天露土鸡

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、紫米乌饭……

**食用人群：**女性补气养血，孕妇调理身体，老人温补滋补，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。