

台北動物園猴米糕之研製及適口性研究

曾淑珠* 楊健仁*

曾淑珠 楊健仁 1993。台北動物園猴米糕之研製及適口性研究。動物園學報 5:15-19

摘要：為提供台北動物園靈長類營養可口的完全飼糧作為日常主食來源，乃利用瓦斯鍋煮飯法研製猴米糕。本法較國外動物園之電爐燒煮法簡單且製品品質容易控制；主要成分包括糙米、黃豆粉及奶粉等，營養價值高且較外購土司成本低廉，每年可節省經費約新台幣壹拾萬元。另以 5 種猴類進行適口性測試，顯示動物對猴米糕之採食均較猴粒料及浸濕猴粒料佳，差異極顯著。

關鍵字：猴米糕、猴粒料、適口性

前言

野外調查指出靈長類採食種類繁雜，甚至多達百種（Cutton-Brook, 1977; Sabater, 1977），大抵採食綠葉、野果、種子、花草、野菜，偶亦捕食昆蟲、小動物及鳥蛋等作為動物性蛋白質來源，而野果之蛋白質含量較人工栽培者高出甚多（Cutton-Brook, 1977）。一般動物園的靈長類餵食，除考慮營養需求外，也盡可能多樣化以符合野外的採食習性，通常以高蛋白質的猴餅乾、猴食罐頭及各式猴粒料為主食，另添加蔬果（Bunn, 1988）。民國 75 年木柵新園開放，引進多種珍稀狐猴、絹猴及蜘蛛猴，為符合國外動物園的餵飼條件，同時進口猴粒料（民國 79 年國內廠商開發類似產品應市）及猴食罐頭，前者水分含量相當少，極為堅硬，使用前必須泡軟以利進食，惟適當之浸泡時間不易掌握，影響食用品質。民國 75 年著者奉派赴美國辛辛那提動物

園研習，該園自製之猴米糕（配方如表 1）適口性佳，普受園內靈長類喜食，惟其製法略嫌煩瑣。為克服猴粒料供餵及管理上之缺點，並為本園靈長類提供營養可口的主食，乃積極改良猴米糕之製作並設計適口性餵飼試驗。

表 1 辛辛那提動物園猴米糕配方

配 方	%
米	70.0
葡萄乾	17.6
玉米粉	8.0
雀巢麥粉	4.0
維生素礦物質補充物	0.4
	100.0

（加等重量水）

* 台北市立動物園動物組

PREPARATION AND PALATABILITY TEST OF MONKEY CAKE AT TAIPEI ZOO

Tseng, Sha-Chu* and Yang, Chien-Jen*

ABSTRACT : In order to offer a complete diet as staple food for the primates at Taipei Zoo. The monkey cake contains brown rice, soybean powder and milk powder, was prepared using the gas cooking rice pot. This method has the advantages of easy doing, time saving, quality control and the lower cost than the bread loaf from the bakery. The palatability test shows highly acceptability ($p < 0.01$) of the monkey cake.

KEY WORDS : Monkey Cake, Monkey Chow, Palatability.

*Collection Department, Taipei Zoo, Taipei, Taiwan, R. O. C.