

食品加工

〔問〕推廣小冊上，若註明寫殺蟲劑不適與殺菌劑混合，即請不要混合。多種藥害混合後不但減低藥效並易發生藥害。

〔內〕早生溫州蜜柑與枳殼結實，親和性本來就不好。接合部各完成癒傷組織，接合狀態脆弱，易發生脫臼情形。如砧芽未去除，更促進兩者之分離。(翁仁祿)

柑柿加工製乾

味道香品質好

〔問〕：何種柿可以製柿餅，有何參考書籍，柿的嫁接時期在何時，砧木用野柿可以嗎？(臺東東源國校葉在炎)

〔答〕：可供製造柿乾或柿餅的原料，有甘柿及澁柿兩種，前者無需人工脫澁，即可供食用或加工用；後者非用人工脫澁或化學法，即不能供食用或加工用，脫澁可用石灰水法、酒精法或溫水脫澁法。關於柿乾製法，可參閱陳錫鑑編著：農產食品加工一書第三十六頁柿乾的製法，該書現由大新書局(臺北縣士林鎮華樂街五四號)或百成書店(高雄市五福路四一五號)經銷，每冊約三、四十元。至於柿的嫁接時期及接木所用之砧木，請參閱謝克毅教授著臺灣果樹栽培法一書第101-103頁便知，該書現由臺北市商務印書館經售。(陳景福)

製造果醬出口

不可加防腐劑

〔問〕：(一)出口之果醬，可加防腐劑否？(二)未知加入何種藥品，方為合格，其數量比例如何？(臺中市民族路一四一號謝俊騰)

〔答〕：(一)出口之果醬不可添加任何防腐劑。果醬之糖分高達六·五 Brix。如製造上合乎衛生標準，應不加防腐劑。(張永欣)

葡萄汁的製法

〔問〕：我種有許多葡萄，但經售銷路不好，欲做成葡萄汁方法如何？(臺北縣雙溪鄉魚行村公館七號詹燦輝)

〔答〕：貴處所種的葡萄可能是糖度低，酸而不甜之品種，但不知香氣如何？如果成熟時有香氣，可以做成果汁，將葡萄採下，摘去梗及硬部，用清水洗清潔，裝入用尼龍絲或麻袋的袋子內，將果實踏碎，如有春米的石春亦可，至果汁完全流出後，用麻布袋過濾，除去果皮及種子，加入百分之二十左右的砂糖，煮至將沸時，裝入容器內，容器可用酒缸、酒甕等，惟此等容器須先洗潔並用熱水淋過，否則有破裂之危險。然後將罐口密封，密封最好用一木塞，外包棉花一層，塞於罐口，則可保存。取用時若果汁仍芳香無怪味則為優良之果汁，開用後不能再保藏。劣葡萄做葡萄酒，若是自己飲用，政府似無規定，如果釀成葡萄酒，則政府有禁止的法令，閣下所產的葡萄有多少？若是量多至數百或數千公斤，應該寫信給公賣局第一酒廠，先談好價錢而後賣給他們，這樣比較簡單，未知意下如何？(方祖達)



咖啡製造法

〔問〕：(一)農產加工書中，有無咖啡的製造法？(二)現市上的可亞是否咖啡精？(三)咖啡的製造法如何？(高雄市前金區後金里旺盛巷八一三林育正)

〔答〕：(一)一般有關農產加工的書籍，大部份均列有咖啡之加工製造方法。(二)目前市上所售的「可亞」並非咖啡精，該咖啡精係由咖啡豆所製成。(三)關於咖啡的製造方法，分乾燥法與水洗法二種。

(一)乾燥法：於咖啡果實採收之後，即放在陽光下或晒場上，經三、四星期之晒乾，然後用脫殼機脫去果皮種殼後，即得咖啡豆。

(二)水洗法：咖啡果實採收後，先用脫皮機脫去皮肉，即得附有粘質之濕殼豆，再經發酵，然後經一星期左右之晒乾，就成為可以貯藏之咖啡豆。

立農牌農藥

品質優良

敬請愛用

水稻紋枯病

立農滅

液劑

蔬菜吊絲蟲、青蟲

立農益

利

農乳劑

柑桔害蟲、西瓜蚜蟲

立農強

力樂

果乳劑 46

立農樂

果乳劑 20

(大滅速)

水稻二化螟蟲、三化螟蟲等

立農強

力滅

拉松乳劑

立農富

穗

多乳劑

立農特製

B H C粉劑 3%

水稻飛蝨、黑尾浮塵子特效農藥

好

寶

益乳劑

(所有農藥皆有登記證)

新進口武田農藥

稻熱病撒佈用有機水銀劑

武田メル錠

台北市建設局農藥登記證0104號

新型低毒性有機磷劑

林ペスタン

柑桔：粉介殼蟲、紅蜘蛛
 水稻：飛蝨、負泥蟲
 香蕉：粉介殼蟲

台灣省農林廳農藥登記證345號

土壤害蟲特效藥

武田ヘブダ粉劑

台灣省農林廳農藥登記證093號



武田藥品工業株式會社

立農化學工業股份有限公司

台北市南京西路22號·電話：541246·541108