

李秀先生

洋菇加工技術急待改進！

農復會食品加工技正 李秀

根據我多次出國考察結果得知，世界各洋菇生產國家都在努力改進產品品質並拓展市場。目前除了美、法、日、韓等國

外，墨西哥的瓶裝洋菇已在美國綠巨人公司的協助和合作下，於去年開始供應美國。據西德經營食品生意多年的人士說，丹麥和荷蘭的洋菇，遲早會取代台灣目前在歐洲的地位。事實上今年丹麥各地已普遍大規模培養洋菇，這與我在五年前去丹麥時是不同的。荷蘭人工調節氣溫栽培農作物的知識，是世界著名的，因此我們也不得不加以注意。

韓國洋菇罐頭在美國西部市場已受重視。在西德市場已有三年歷史。其數量雖不多，但品質較為劃一，已獲得用戶的信心。

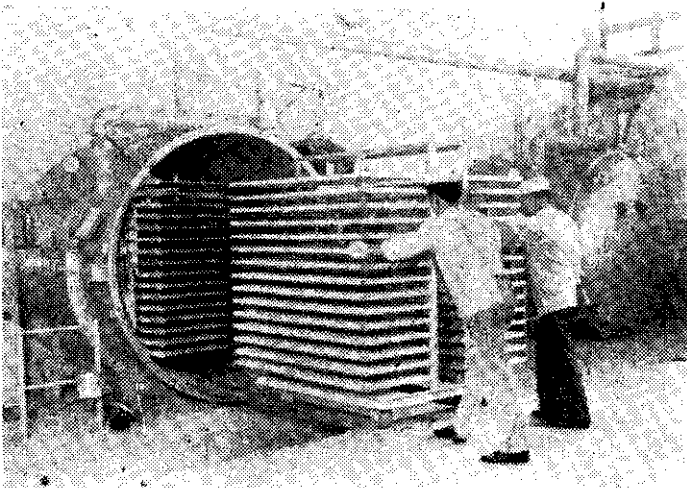
我國洋菇罐頭的品質，在歐美雖反應尚佳，但由於國際間競爭之激烈，我們不能不繼續改進加工技術，提高品質。下面是國外廠商用戶的反應，或本人發現的本省洋菇罐頭的缺點，雖不能代表全體，却可供改進參考：

- (一)顏色暗而無光澤。
- (二)開罐後顏色很快變暗或變黑。
- (三)各廠或同廠異批產品品質不一。
- (四)香味淡。
- (五)罐身外觀不潔。不亮或有銹痕。
- (六)紙箱強度不夠，凹罐仍多。
- (七)有少許殺菌不良或汁液不清者。
- (八)有少許含有蟲卵者。

一年前，農復會曾針對蟲害及殺菌不良罐頭問題，研究出一個品質改進控制方法，送罐頭公會及洋菇出口公司印發各廠參考，經大多數工廠採用後，證實已收到良好效果，今後應加強實施。

目前有部分工廠生產設備及調理工作面積不足以適應配額生產量，以致產品品質低落，浪費損失，成本提高。下年度應及早研究改善。再說多數工廠缺乏原料供應速度調節的概念和計劃，以致加工過程不能連續，發生原料堆積現象，最後就引起色澤變暗、風味不良和品質不一致等現象。

至於開罐後成品色澤迅速變暗的原因，主要由於未使用維他命C，或用量不足，或用法不得當所致。加工廠也應注意這個問題。



(生道陽歐)造製菇洋水脫凍冷

家畜保險

台灣省家畜保險輔導委員會舉辦家畜保險第十九次有獎徵答，應徵投保農民非常踴躍，全答對者計有一百五十一名，經省農會於五十八年七月三日在基隆市召開五十八年度第二次省縣市農會家畜保險工作會報時，公推合作金庫周義通先生和糧食局蕭政義先生為監獎人，並由會議主席省農會總幹事劉金鈞主持公開抽籤決定獎次，其結果如下：

- 一等獎：邱三聘，彰化縣二林鎮，獨得價值三百元之電鍋乙座。
- 二等獎：巫阿乾，苗栗縣頭屋鄉，獨得價值二百元之電晶體收音機乙台。
- 三等獎：林土水，高雄市楠梓區，獨得價值一百元之電熨斗乙台。

- 等外獎：湯杜榮：新竹縣新埔鎮。邱彩木：苗栗縣頭屋鄉。謝阿六：台中縣后里鄉。楊天送：彰化縣埔鹽鄉。洪永村：南投縣草屯鎮。洪武吉：台南縣新營鎮。顏通：台南縣新營鎮。吳榮昌：高雄縣橋頭鄉。黃振春：高雄縣永安鄉。吳天載：高雄縣燕巢鄉。趙松樟：高雄縣燕巢鄉。林李金葉：高雄縣湖內鄉。曾清課：高雄縣湖內鄉。蔣共：高雄縣梓官鄉。歐金章：高雄縣梓官鄉。王丁生：高雄縣田寮鄉。陳兒萬：高雄縣田寮鄉。石雲：高雄縣田寮鄉。呂本源：高雄縣田寮鄉。張詹梅：台東縣池上鄉。以上等外獎各得價值二十元之汗衫一領。

第十次有獎徵答揭曉