

洋菜

—陳景福—

製造洋菜的原料有 Ahnfeltia, Acanthopeltis, Ceramium, Eucheuma, Gelidium, Gracilaria, Hypnea, Iridaea, Phyllophora, Pterocladia 及 Yatabella 等。在上述藻類中，本省出產的有 Gelidium (石花菜)，Gracilaria (龍鬚菜) 及 Pterocladia (翼枝菜) 等。此等原料可用為單獨製造，或摻和一起使用。

此可將原藻晒白。晒白後再充分乾燥，以利貯藏。原藻常附有貝壳及夾雜物，須將貝壳搗碎，並以水沖洗除去。

抽膠：原藻七十五公斤投入一八〇公升的沸騰水中。如使用各種混合藻類，應將硬質的先行投入，俟鍋內水內沸騰時，再將軟質的投入。然後加酸少許（酸的使用：硫酸為〇・三三%，如使用醋酸則為〇・六%，均以原藻量為計算標準）。

加酸後水再沸騰時，將火力控制至文火程度，鍋蓋密封，經七、十小時後，將煮液及原藻注入預先敷上濾布的過濾器內過濾，再將殘渣加入清水及酸（分量較第一次減少些），實施第二次抽膠。第一次抽出液和第二次抽出液可以單獨或混合後，注入凝固箱凝固。

凍結融解及乾燥：上述凝固的洋菜，依製品的種類或適當形狀，置竹屏上移入冷凍室。冷凍溫度以攝氏零下四度至十二度（負四度至負十二度C）為宜，使它能在一夜中完全凍結為最好。將凍結後的洋菜膠，連竹屏移出外面融解（晒日光即可）。

融解溫度需在攝氏十度（一〇度C）以下。融解後的洋菜再由日光及風力乾燥。注意日光不宜過強，否則會影響成品的色澤。

成品的製成率，通成約為原藻的三成左右。
台南白河鎮讀者張顯承詢問洋菜製造問題，請參考。

外銷製品多為塩漬薑。
瑞隆食品工廠（台南縣永康鄉永康村六三之十號），永豐食品工廠（台南縣永康鄉南大灣二〇〇號），福南農產加工廠（台南縣永康鄉網寮村四十五號之二），聯茂食品工廠（高雄市民區寶獅里建興街四四之四號），新順德蔬菜加工廠（高雄市苓雅區永福路二號），明發農產加工廠（高雄縣大寮鄉上寮村一一之三號），旭泰食品工廠（台南市竹篙厝二〇〇號），喜真果食品廠（台南縣永康鄉永康村六三之十號）。

大同農藥

好年冬！慶豐收！謹向農友們致最高賀忱！

異軍突出超時代新產品，功效卓著

治蜘蛛 乳劑……柑桔：紅蜘蛛
(Nissol)

大克蟎 乳劑……柑桔、茶樹：紅蜘蛛
(ケルセン)

美達多 乳劑……柑桔害蟲、蚜蟲、潛蛾
(Metasystox II)

美樂淨 乳劑……菜蟲類、青蟲、吊絲蟲
(Thiodan)

殺也特 可濕性硫黃粉劑……西瓜、煙草：白粉病
(Thiovit) 柑桔、茶樹：紅蜘蛛

防治水稻病蟲害新貢獻！

■水稻二、三化螟蟲，稻苞蟲特效藥！

萬靈松 乳劑・特攻殺乳劑

一品松 乳劑・新快滅乳劑

■專為防治飛蟲、浮塵子類超特級藥劑！

大克蝨 乳劑・飛蝨滅水和劑

■防治稻熱病、紋枯病最新特效藥！

稻熱仁 乳劑・紋敵液劑

勃拉益斯 水和劑（口製）

大同農藥股份有限公司

電話：豐原3732・台中縣神岡鄉社口村中山路184-4號