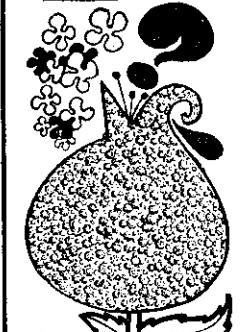


農業

信箱



虎頭蘭組織培養

〔問〕：(1) 虎頭蘭幼苗的新芽是否可採取生長點來繁殖？
(2) 多年生長的枝芽的生長點是否比初生新芽生長點好？
(3) 拖鞋蘭可否用生長點繁殖？
霧峯鄉民權街三一號戴武田
〔答〕：(1) 虎頭蘭幼苗的新芽可以做生長點繁殖，但較不容易找到
(2) 多年生長的枝芽不可以作生長點培養，因為生長點已停止生長。但可從葉腋間的腋芽取到生長點。
(3) 最好的芽是秋天長出的粗大的腋芽。
(4) 拖鞋蘭至今無法做生長點培養。(王博仁)

黃豆粉加工

〔問〕：(1) 用提過油的黃豆粉摻加麵粉，能不能做麵？
(2) 用溶劑抽取食油後，黃豆粉中溶劑的剩餘量有多少？此種溶劑是什麼？長期食用黃豆粉時，此溶劑含量會不會使人引發病症？
(3) 黃豆粉可以保存多久不變味？
(4) 如在提油後，把黃豆粉炒熟，並加入適量酵母，裝在塑膠袋，大致可以儲放多久不至變味？如乾吃這種混合粉，身體能否充分吸收？風味如何？

山藥營養好

〔問〕：〔1〕請問，山藥的營養成分有那些？

並加入適量酵母，裝在塑膠袋，大致可以儲放多久不至變味？如乾吃這種混合粉，身體能否充分吸收？風味如何？

(5) 此類黃豆粉一公斤裝，依成本估計，約多少錢一包？有無廠商願意製造供應？(台南市育樂街一六八巷二號之四夏保介)

? (台南市育樂街一六八巷二號之四夏保介)

〔答〕：(1) 黃豆粉摻加麵粉，可以做麵。這種黃豆粉必須是屬於低溫脫溶劑，而且含有高的可溶性蛋白質才可以。

(2) 提油所用的溶劑為正己烷，沸點甚低，容易逸散，國家標準中無規定殘留量的限制。長期食用黃豆粉，不會引發病症。

(3) 黃豆粉至少可保存一年。

(4) 黃豆粉用於食品中，通常是以添加物形式加入的，例如，麵粉中加入黃豆粉製造高蛋白麵包、鬆餅、餅干等。

也有人將黃豆粉加工製成人造肉，再加入豬肉或牛肉中，降低肉製品的價格，而不影響營養與風味。

至於將黃豆粉炒熟，加入適當量酵母直接食用，尚無人試過，因黃豆粉及酵母粉本身所具有的風味不易被人接受。

(5) 此類黃豆粉一公斤裝，約需十五元一包，包括原料費與加工費，只要有銷路，廠商一定願意製造。(吳碧雲)

(1) 山藥的營養效能如何？(桃園縣蘆竹鄉坑口村四鄰三〇之一號王紀壽)

(2) 山藥(Yam)可食部分的營養成分(每一〇〇公克中的含量)如下：

水分七六·六公克，蛋白質一·七公克，脂質(Fat)〇·一公克，灰分(Ash)〇·八公克，鈣一八毫克，磷二四毫克，鐵〇·六毫克，維生素B₁〇·一四毫克，維生素B₂〇·〇三毫克，菸鹼素(Niacin)一·〇毫克，維生素C一三毫克，熱量八七卡(Calorie)。

(3) 山藥所含有的蛋白質，為一種粘性蛋白質(Mucin)，對於身體強壯甚有關係，自古以來，即被視作一種強壯劑。(陳景福)

小米用途

〔問〕：(1) 小米有何用途？
(2) 本省何處栽培較多？
(3) 現在推廣的品種是什麼？

(4) 宜何時播種？

(5) 銷路如何？(台中沙鹿鎮首江里東晉路二號陳森能)

(6) 可供製糕餅及釀酒原料或飼料(大部分供飼養小鳥)之用。
(7) 在屏東縣及台東縣的山坡地均有大量栽培。

(8) 推廣的品種是台東六號(穀性及台中選一號(梗性))。

(9) 本省小米播種期如下：

中部一月上旬—二月下旬
南部二月上旬—二月上旬
東部二月中旬—二月中下旬

(10) 因為現在小米沒有大量外銷，而減少。在台東的零售價格，硬白的小米每公斤約二〇元(陳師亮)

母猪不能站立

〔問〕：我養一頭藍瑞斯母豬，已懷有胎兒，最近忽然不能站立，而且氣喘。

〔答〕：母豬接近分娩期而不能站立的情形，多見於藍瑞斯種。號劉啓亮

〔答〕：母豬接近分娩期而不能站立的情形，多見於藍瑞斯種。到了妊娠後期，肚子漸大，負重越來越大，就容易發生站立困難，甚至不能站立的情形。

此種腳弱情形，有的是遺傳性，但如果飼料中礦物質不足或不平衡，亦會引起。

尤其鈣不足或鈣磷不平衡時，很容易發生(自配飼料極易發生這種情形)。

如果飼料中的鈣與磷，有〇·八%及〇·六五%的比率，則腳軟弱的原因可能不在飼料，而在母豬本身，或其他飼養管理上有問題。

如床面水泥太粗糙或地面不平，排水不良，猪舍內潮濕，可能亦會誘發腳弱(軟脚)。

這種情形在分娩後，減輕胎兒負重，就會好轉。(張聯欣)