

會使糖尿病患者病情惡化。罹患糖尿病達十一年以上的病人之中，六四％在視覺上都有困擾。(摘自65年5月12日中國時報)

罐頭食品

含重金屬

罐頭食品的空罐是用馬口鐵皮製成，罐身的接縫則以鉛錫合金銲接，含有少量的錫、鐵和極微量的鉛等重金屬元素是很自然的事。

錫在罐中的溶解有保護鐵皮及改善罐中食品的特性。錫在小腸中的吸收率非常低，毒性不大，罐中含錫量對一般健康不致構成太大問題。

罐頭食品的錫含量和食品的種類，放置的時間及溫度有密切關係。其他如使用不合適的馬口鐵皮，或合適塗漆料所製的空罐，也會影響罐頭食品含錫量。罐頭打開後，食品 and 空氣接觸，對馬口鐵皮腐蝕能力大增，所以未吃完的罐頭食品，以不留剩餘在罐中儲存為宜。

罐頭食品脫錫嚴重時，常可見到以下的現象：漆膜剝落(塗漆罐)，空罐內壁有非點狀變黑(非塗漆罐)，呈樹枝狀成鱗片狀的錫結晶不易看出。有時會因罐壁腐蝕所產生的氮氣而使罐頭底蓋略為凸出，罐中食品也常會變色、變味(尤其是鐵銹味)。鐵在罐頭食品的含量以塗漆罐較多，非塗漆罐較少，含量都還未到對健康構成威脅程度。

罐中食品的含鉛量不多，但毒性較劇。一般銲接空罐所用的鉛錫合金不會溶解，所以罐頭食品的含鉛量不因罐頭放得太久或溫度太高而增加。

大家只要選購優良工廠的產品，並注意罐頭的貯存時間及地點，不要存放太久也不要存放於高溫場所，及養成開罐後一次吃完之習慣，可不必擔心罐頭食品重金屬含量，對我們的健康構成威脅的問題。(摘自「消費時代」第六三期)

塑膠布鰻池

高知縣位於日本四國之東南，近年來由於農產品價格下跌，務農者紛紛轉業養鰻。

原有的鰻池均由水泥砌磚建造，不但造價高，而且新建鰻池時，申請「變更用地」之手續繁複，因而有簡易之「塑膠布鰻池」產生。

這種鰻池的面積為五〇〇坪，先在外圍打下垂直的木樁，並以平行的木條穩固後，在內側圍以鐵皮，再鋪上塑膠布即可。

池深約一公尺，不需往地下挖掘，因此池底與地面平。(下圖)

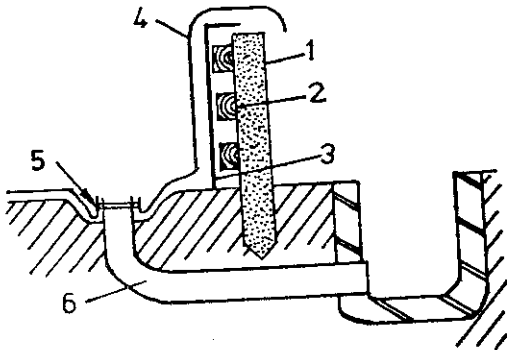
飼育方法，投以人工配合餌料，越冬時以鍋爐加熱，使池水保持二十度C。每三個月掃除池底污物一次，可使池中之植物性浮游生物減少。

塑膠布使用之年限約二、三年，由於價錢不貴，構築簡便，面積五〇〇六〇坪的鰻池，僅費時三〇分鐘。

「塑膠布鰻池」養鰻，是一種高密度的飼養方法，需花費較長時間，細心管理，如果管理得當，生產量可達九公斤/平方尺(即三〇公斤/坪)，較保守的估計為四、五公斤/平方尺(即十五公斤/坪)。

由於成本降低，生產量及收益提高，「塑膠布鰻池」養鰻已受到各方之注目。

通常新的飼養法，都會有新的病症發生。這種新的養鰻方法，所發現的新病症為「無力地在水面漂浮，以小網去撈捕時，會像觸電般地震慄」。(下伯仲摘譯自「養殖」第十三卷四號，一九七六年四月)



塑膠布鰻池構造：
1.木樁 2.木條 3.鐵皮 4.塑膠布
5.排水口以繩索將塑膠布與水管繫緊 6.排水管

創造自然晝光的照明器具

*採用國際專利螢光粉，最接近自然光
*明亮度比一般日光灯高，用電最省

新亞日光灯®

新亞
New Asia

新亞電器股份有限公司
台北市忠孝西路一段85號
電話：311-1521(4線) 311-7193(2線)