

唯一真正作物用荷爾蒙

促進發根及發育，刺激及提早開花。防止落花及落果，防止倒伏。適用於蘋果、梨、桃、蓮霧、荔枝、蕃石榴、葡萄等果樹，蕃茄、南瓜、西瓜及其他各種蔬菜，水稻及其他糧食作物，蘭花、菊花、玫瑰及其他園藝作物。

高

產

素

98

〔說明書函索即寄〕

美國綠林化學 榮譽出品
德城行有限公司 總代理
台北市新生北路二段31號之一
三進大樓600室
電話：(02) 5518022—3(二線)

• 屠宰場內附設冷藏設備，屠體冷卻後才能搬離屠宰場，因冷卻後無法灌水，可防「死灌」。

• 在屠宰過程中設有專人監督，以防「死灌」。

• 牛隻規定運至合格屠宰場屠宰。

• 檢查到灌注牛肉即予銷燬並處罰，提高販賣商及屠宰者戒心。

(摘自五十七期「畜產與雜糧」)

黃麴毒素 污染食品

據陽明醫學院生化科講師魏玳玲調查：全省各地商店普遍出售的花生食品中，均曾發現含黃麴毒素。

魏玳玲於去年一至十二月內，抽驗全省十七個地區的四百零四件花生及花生製品，結果發現：花生仁二百七十件，過量的黃麴毒素佔百分之十六；花生醬三十件，含菌過量者佔百分之十；花生酥與花生糖三十三件，

含菌過量者佔百分之三；油炸花生仁三十三件，含菌過量者佔百分之九點一；五香花生仁十九件，含菌過量者佔百分之五點三；花生油十九件，無含菌過量者。

已被污染的花生製品中，最嚴重而普遍的是花生仁。其原因是各地製造商的貯存原料場所，設備都不合格，不但通風不良，濕氣與溫度高，而且包裝上容易被蟑螂、老鼠等媒介接觸，花生仁長黃麴毒素較為常見。

此外，本省採收花生時間，多半在梅雨季節濕度與溫度高，而且曬製時無法保持完全乾燥，成為黃麴毒素生長的主要原因。

魏玳玲根據此項調查結果，認為花生食品今後在原料的貯存及成品的包裝上力求改進。食物中含黃麴毒素在日前已被醫學界認為是導致肝癌的一項因素。

衛生署已公布其含量標準在五十五 P.P.B 以內，該項規定於去年十二月一日公告，今年十二月一日正式實施。

因此，各地衛生機關對於目前的花生食品應嚴加取締，維護國民健康。

(六七年五月八日中央日報)

冷藏豬肉較可靠

農復會最近調查發現，由於人工屠宰的不得當，以及消費者不習慣吃冷藏豬肉，菜市場所零售的豬肉有部份不合衛生標準。少數餐廳為了圖利，有私自向不法商人購買死豬的事。

台灣地區平均每人一年要消耗廿三—廿五公斤的豬肉，光是台北市，一天就要消耗二千五百頭豬，人工屠宰不是用電氣化處理，豬滿地翻滾，常弄得豬肉沾滿髒物，到了菜市場，有些消費者喜歡當場將肉切碎，許多攤販吸完了肉，也不清洗絞碎機，這就增加髒物帶來細菌的機會，農復會指出，菜市場上午賣不完的肉，到了下午已經不新鮮，肉販用手碰觸豬肉的次數很多，他們的手由於常數鈔票及摸觸其他髒物，更

增加豬肉受污染的機會。

尤其到了夏天炎熱的時候，豬肉更容易腐敗，亦無法達到衛生的標準。

因此經濟部、農復會計劃推動全面電動屠宰，此外有關單位也將加強緝查私宰，並利用各種傳播工具，加強教育一般消費者，讓消費者知道；冷藏豬肉一樣新鮮，最重要是，還經過衛生處理。

(陳嘉南取材於六十七年五月四日民生報)

