

他感覺染風溼熱的人，應在平時注意，以防復發，預防的方法是每個月打一針長效的盤尼西林，免得再感染鏈球菌，而轉變為風濕性心臟病。(明德摘自六七年十一月二日民生報)

## 放射線保存食物

食物經低強度伽瑪線照射(低於五〇Kilorads)可使腐敗性微生物的生長率減緩，正如同牛奶的低溫消毒可以阻滯微生物的腐敗作用一樣。由試驗結果顯示，低劑量效果可以做多種實際用途：

- 放射線消毒可以延緩水果的正常敗壞率，延長了水果收穫後保持新鮮的時間。
- 低劑量放射線能消毒水果、蔬菜和稻麥五穀，因為它能殺死在收穫期間混入於農作物中所有昆蟲、虫卵或黴菌。這將會消除倉儲和運輸損失的大部分原因。目前的化學消毒方法只能殺死昆蟲，而不能殺死虫卵。

- 伽瑪射線能阻止任何球根植物的天然發芽。如馬鈴薯和洋葱，在正常情形下只能保存幾個月。用放射線照射後儲存於一處冷而乾的地方，它們便能從一個收穫季節保存至下一個季節，可使儲存的剩餘農產品在非收穫季節出售，或作為收成不佳年份的準備品。

食物在高強度放射線五 megarad (5,000,000 rads) 的照射後，所有的微生物都將摧毀。這

樣能使若干肉類、禽類和海鮮作長期的儲存或運輸而不必冷凍，時間可達十六個月。這種方法名為放射線保鮮 (Radappertization)，共有四個步驟：

1. 預先烹調食物；
2. 裝入半真空罐，或用密封的軟性包裝，使其與空氣中的氧隔離；
3. 把包裝加熱至中溫，準備照射及；
4. 暴露於適量的高能游離性輻射線中。

放射線消毒的食物，早已為太空人在太空食用，據稱味道不差。一九七二年太陽神十七號太空人月球的之旅後告訴國會議員說，他們對照射的火腿和乳酪做的三明治十分欣賞。在一九七五年七月太陽神和聯合號在太空會合照的烤牛排、燻火雞、玉米麵包、早餐麵包捲和火腿肉排。(摘自一五三期今日經濟·原作者梁方波)

## 飲酒過度

### 營養不良

台北醫學院客座教授胡俊弘醫師說：很多因營養不良所引起的維他命缺乏之疾病，十多年前早已消失，但却因為酒精過量或藥物影響，又逐漸的出現了。

他說：吃酒，常會因為攝取的食物不足，蛋白質的質或量不對，而引起維他命缺乏之症，國內因為忌空肚喝酒，且飲酒時多伴佐菜，故這種情形較國外好。

胡俊弘醫師說，皮膚是營養之窗，營養不良常會在皮膚上表現出來，如：

外科手術後，不能吃飯，由體外補充營養，常會因為缺乏某種營養，而引起皮膚病，這種現象常是由外科醫生發現。

缺乏維他命，可經由血液檢查，確定其症狀，補充所缺乏的維他命，即可治癒。

(沈月桂摘自六七年十一月十八日中國時報)

## 脫脂米糠

日本山形縣很多農友都利用脫脂米糠，以代替飼料中的大豆。據說，米糠因油脂多，在牲畜飼料中加入大量的米糠，即易引起下痢，妨礙其他營養分的利用。但脫脂後的米糠，油脂減少，米糠中其他成份相對的提高，尤其是蛋白質，較一般米糠可提高達二・〇三%，如果用脫脂米糠代替大豆飼養肥豬，雖生長較用大豆餅稍慢，但每增重一公斤所需飼料費用，遠較大豆餅便宜。(陳鳳晨取材自「綠色情報」)



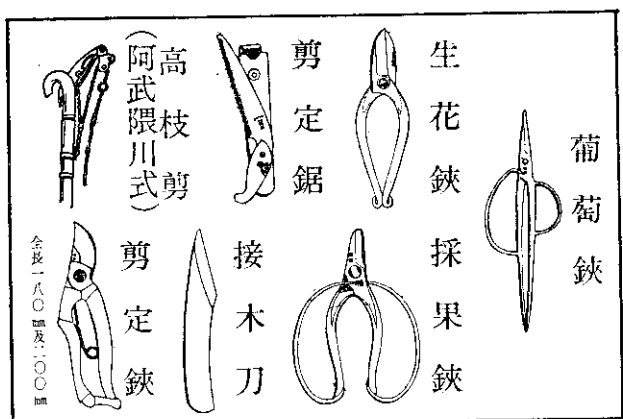
## 日本周恒牌 高級園藝工具

鋼質最優秀！設計最實用！

其他：大梨鉗、刈込鉗、洋葱鉗、植木鉗、反刃採果鉗、松葉鉗、芽切鉗。

請認清商標，謹防假冒。

\*原裝進口，歡迎選購\*



經銷處：新高貿易股份有限公司 台北市峨嵋街68號 電話：3314190・3713208 郵撥台北市15195號