太多就算了，有的業者認爲加進豆粉或麵包屑，比較「香」也比較「鬆」。

這項調查報告發表在十一月號「食品工業」雜誌上，結論中建議有關機構應加强抽驗這些中式肉類加工食品。

（明德摘自67年11月23日民生報）

檢驗肝炎新儀器

中華民國捐血運動協會台北捐血中心，將於明年一月啓用檢驗肝炎的新儀器——酵素連接免疫附着分析儀，它的敏感度達99.5%，能更準確的發現肝炎病人，減少輸血傳染肝炎的機會。

這部以「三明治原理」測定乙型肝炎表面抗原的最新儀器，是東南亞地區的第一部，購自德國，價值兩萬多美元，目前已試用兩個月，一天可檢驗七百到八百個血清檢體，常捐血人的血在儀器上顯示了淡淡的紅花顏色，就表示血中有肝炎的抗原，電腦並將立即算出數值，若無色則表示正常。（67年12月14日中國時報）

烤肉加蔬菜 減低致癌性

國立台灣大學農化系教授楊祖馨表示，烤肉時多加蔬菜一起烤，不僅可以促進消化，增加營養，而且減低致癌的可能性。

這位食品營養專家說，蔬菜水果及甘藷，含有豐富的維他命A、C。根據實踐家專食品營養科的調查，國人維他命A、C之不足，幾乎全部來自蔬果及甘藷的補充。

他說，蔬果及甘藷所含的纖維，能夠促進消化管的蠕動，使排便得以通順，且縮短食物不消化殘渣在消化管中滯留的時間，否則消化管中的共棲性微生物分解食物的不消化殘渣，很可能引起異常發酵，而其生成物，會引起不良作用，甚至含有致癌物質。

楊祖馨說，蔬果及甘藷，屬於生理的鹼性食品，具有調整人體的酸鹼平衡作用。米麥等穀類及肉類，都是生理的酸性食品，其代謝殘留物自呈酸性，但血液呈微鹼性，因此需要從生理的鹼性食品調節，才能減輕人體的代謝負擔，以保全組織器官的機能（67年12月5日中央日報）

澱粉作燃料

澱粉質食料在未來幾年內，可能扮演一個供應轎車、卡車、農機與小船燃料的重大角色。

紐約霍伯吉的保護化學公司經理格羅布博士，曾以汽油、低級酒精與一種叫 Hydrelate 催化劑的混合燃料作多年的實驗。他在德克薩斯州休斯頓附近布拉宙斯河獲得一大片土地，並獲得支持建立一家工廠，從澱粉質食料的根，蒸餾出酒精。

若計劃進行順利，大約每天將有一萬加侖這種酒精可以售給當地一個或一個以上的提煉廠。最初的混合比率是10%的酒精與90%的汽油並混合此種催化劑。格羅布預期混合酒精的比率終將提高到25%，而此種比率美國石油研究所曾指出是達到良好效益與經濟的理想混合。

他說：「任何一種混合燃料必定能在價格上與汽油競爭。」

格羅布使用含有高達40%的酒精的混合燃料駕駛車子多年，對發動機毫無損害。（林湧地取材自67年12月18日紐約航訊）

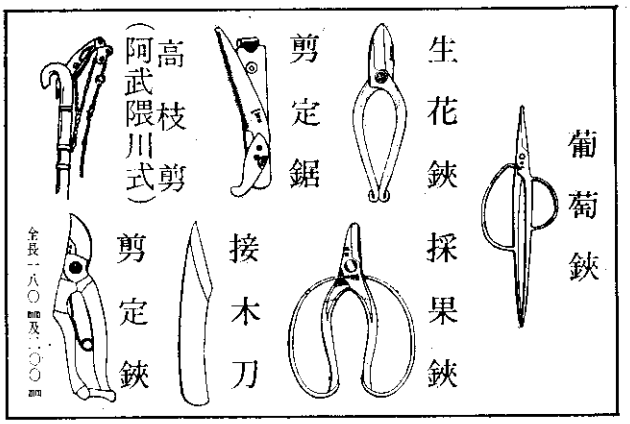
日本岡恒牌
高級園藝工具

鋼質最優秀！設計最實用！

其他：大梨鋏、刈込鋏、洋葱鋏、
植木鋏、反刃採果鋏、
松葉鋏、芽切鋏。

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