



農村文摘

冷凍肉 可否做槓丸？

槓丸是本省新竹著名的特產，香脆可口為消費者所喜好。作法是把豬肉經加塩捶鍊，將肌肉中塩溶性蛋白質抽取當作乳化劑，而把製品中之脂肪和水分形成一種安定的乳濁狀態。此種乳濁製品受原料肉品質，溫度及加工方法的影响很大。過去，國人對此種製品製造原理尙未完全了解，僅憑經驗製造。

一般業者認為冷凍豬肉不能製造槓丸，根據試驗結果而知，冷凍肉製造槓丸時其乳化力雖然較差，但可利用多磷酸塩及酪蛋白鈉增進其乳化力仍然可以製造脆而富彈性

的槓丸。

試驗分成溫體肉、冷却肉及冷果肉三組處理。將取自屠宰後2小時內之豬腿肉為試料，然分別置於冰箱之冷却室（2°C）與凍結室（-20°C）經24小時後取出供試，同時以未冷冻者為溫體肉分別測定其乳化力。

同時，新加多磷酸塩和酪蛋白鈉各0.5%，以探求其對冷冻肉乳化力增進效果。

結果顯示：

1. 溫體肉的乳化力為最高，冷却肉次之，而凍結肉最低。溫體肉與冷却和凍結肉差異極為顯著，冷却與凍結肉差異不顯著。

2. 多磷酸塩和酪蛋白鈉有增進冷冻肉乳化力的效果。（摘自518期農牧旬刊）

沙拉油 是不是化學的？

一般所稱的「化學的」是指經過化學合成而言。譬如在你周圍，所用的化粧品、營養霜、維他命、西藥、塑膠用具、衣服等可能就是化學纖維所合成。至於醬油、味素等也可能是化學的。

但是沙拉油是利用化學藥品的作用加以提煉，並非合成的。請問

，胡麻油工廠，壓榨出來的胡麻油是化學的嗎？所不同的是胡麻油用機械方法將之拿出，而沙拉油則用溶劑將之拿出，「拿出」的方法不同，而「拿出」的物質都是原來存在於黃豆和胡麻籽中油，並非無中生有。因此可知沙拉油並非「化學的」。

又如牛奶是由乳牛身上擠出的鮮奶，而沙拉油則是由黃豆中擠出的油罷了。（7卷1期今日食品）

噪音污染 專家對策

都市環境專家指出，台北市因道路交通所造成之空氣污染、噪音及景觀之破壞，已達不可忽視之地步，若再不謀求改善，將使台北市成爲一個不適於居住的地方。

針對台北市環境污染問題日形嚴重，市政府與台大土木研究所合作進行一項研究，認為車輛排氣及道路灰塵是空氣污染的主要來源，而汽車之行駛噪音及喇叭聲則為噪音公害的首犯。

對於空氣污染，專家提出對策如下：

• 改良汽油車輛設計，使廢氣在排出前能起再氧化作用。並速制定汽車排氣含量標準。

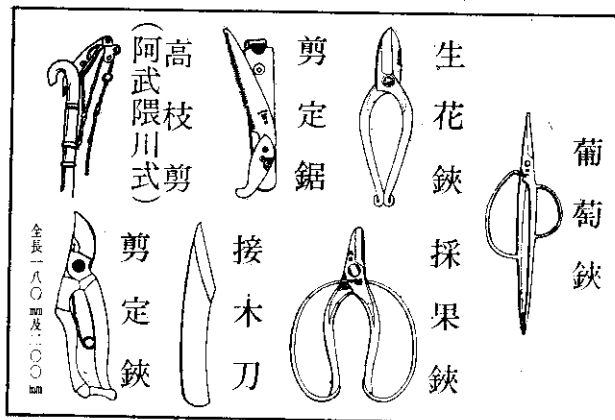
日本岡恒牌 高級園藝工具

鋼質最優秀！設計最實用！

其他：大型鋏、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