



## 魚類鮮度 怎樣鑑定？

魚肉是否新鮮，不僅在生食時（做生魚片）很重要，就是加工時也很重要。魚肉新鮮度的鑑定方法，通常都用肉眼觀察，近來用科學方法加以鑑定。

科學鑑定方法有：(1)細菌學的鑑定法。(2)物理的鑑定法。(3)化學的鑑定法等三種。

用肉眼觀察，注意下列幾點：

(1) 觀察魚死後僵直狀態：即在僵直中為新鮮。

(2) 檢查鰓的顏色及腥味：新鮮的魚鰓呈淡紅色或暗紅色，魚體組織堅硬，且無腥臭味。隨腐敗作用的發生，色澤漸變成灰色至灰

綠色，並發出刺激性的惡臭，最後變成完全的腐臭。

(3) 觀察魚目的狀態：新鮮的魚眼球透明美觀，且在正常位置。腐敗後漸次出血呈潤潤，且沉陷於頭內，終於消失。

(4) 觀察皮膚狀態：新鮮的魚的皮膚有鮮明的光澤，腐敗後漸失其鮮明。腹面的色澤亦漸變成紅，若不時加洗滌，終於乾燥而龜

裂。

(5) 觀察腹部狀態：新鮮者其腹腔中的內臟未起分解，因此尚堅實，腐敗後內臟起分解，以指按捺，覺寬鬆棉軟，且呈膨脹狀態。

希望家庭主婦上市場買魚時，都能參考上述幾項要點，為你的家人選購新鮮營養的魚。若不心購買到腐臭的魚，不但損失金錢，也將害了你家人的健康。(林秋福)



國內水產生物珍貴資料

### 台灣的海水觀賞魚

劉振鄉先生撰著，台灣省水產試驗所前所長鄧火士博士推薦，台灣大學沈世傑教授校閱。

除了250幀彩色圖說外，內容包括：海水觀賞魚的認識、功用、飼養、魚病治療、撈捕、海水魚淡化、儲運，以及台灣近海的海水觀賞魚資源保護。

定價288元

(以上價格均含掛號郵資)

豐年叢書圖書金鼎獎

### 台灣蝴蝶

陳維壽著 劉淦芝博士校閱

介紹蝴蝶標本及工藝製作，彩色蝴蝶圖說120種，中英對照說明，附台灣產蝶類總目錄。

平裝208元 精裝238元

豐年社

台北市溫州街14號  
郵政劃撥5930號

(02)393-6724  
393-8148