

生羊乳 喝不得

鮮羊乳的營養雖然很高，不過，台大畜牧系主任林慶文說：台灣的生羊乳，可是飲用不得的。

他指出，這是因爲羊的養殖適合於乾燥而冷涼的地方，而台灣氣候潮濕，易使羊體寄生寄生虫，成爲帶菌的媒體，間接使飲用羊乳的人「病從口入」。

羊奶的羶味重，因爲羊奶中的葵酸量特別多，但因羊奶含多量的低級飽合脂肪體，且脂肪球細小，易爲人體吸收消化，因此不少人迷信於羊奶，但是林慶文教授指出，國內出售的羊奶，因爲產量不足，並爲了免除羊羶味，羊奶中羼入了不少塩水和牛奶。他希望有關單位應設法保護消費者的利益。

他認爲，與其花高價喝不純的羊奶，還不如喝牛奶，100ＣＣ的羊奶，營養與150ＣＣ的牛奶等量因此，若花2倍以上的價錢喝羊奶，還不如多喝牛奶。（68年2月4日中國時報）

肥胖女性 易患乳癌

第171期藥師週刊中說，肥胖的女人較易罹患乳癌，都市乳癌的發生率也比鄉村高。

在台灣，女性癌症死因中，乳癌名列第6。山國內外文獻顯示，與乳癌有關的因素很多，飲食方面，在肥胖、高血壓、糖尿病等盛行的西方國家，乳癌發生率也高。台灣也有類似的報告指出，身體較重的婦女有較高的危險性，而身高則沒有影响。

近年來，台灣經濟發展、工商繁榮，都市人飲食過量，體胖的人愈來愈多；再加上初經提早，懷孕晚，生育減少，餵母奶者日減，凡此種種，乳癌的危險因子似有增强趨勢。爲未雨綢繆計，均衡的營養，適度的運動，保持正常體重，應屬保健之道。（沈月桂摘自68年1月23日中國時報）

松鼠爲害森林

由於台灣高山森林受松鼠爲害日益劇烈，林業專家最近已研製出2種誘餌來防治。

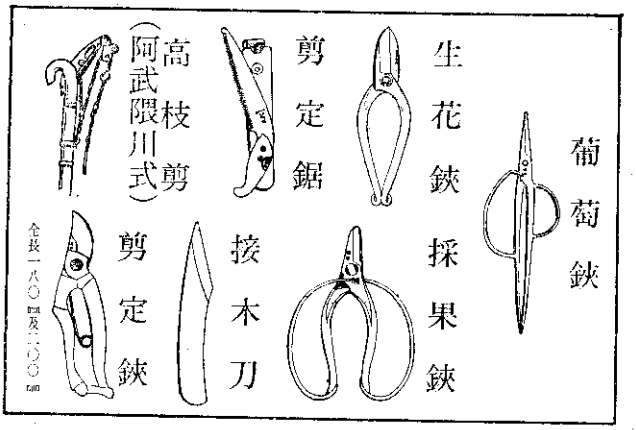
据估計，松鼠每年在林業上造成的損失，約新台幣10億元以上。林業專家指出，松鼠是因爲要磨平不斷生長的牙齒和食物缺乏，所以才嚙食許多幼樹的樹皮，導致樹木死亡。

以往政府曾以收購鼠尾計畫，懸賞捕殺松鼠；但效果並不顯著，民國55年到64年間，一共捕殺了67萬隻松鼠。（明德摘自67年12月27日民生報）

台北市區 禁養禽畜

台北市從68年1月18日起，除都市計畫法及其他有關法令規定的農業區與保護區外，其餘地區一律禁止飼養家畜家禽。

台北市議會最近通過台北市管制飼養家畜家禽辦法修正草案，禁止在人口密集的市區飼養牛、羊、

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

豬、雞、鴨、鵝等家畜家禽。新的辦法規定，在農業保護區飼養家畜，須經市府環境清潔處會同有關區公所，派出所及衛生所檢查，畜舍地面必須舖設磚或混凝土等防水材料。

同時有五度以上的斜坡，應設有混凝土的排水溝及加蓋糞坑。飼養場地必須離道路50公尺以上，距離機關學校、公共場所、密集住戶、水池或其沿岸1百公尺以上。飼養的家畜須經注射，飼養家禽的規定和家畜相同，違反這些規定的飼主，除妨礙公共衛生部分依法處罰外，並限期遷移。（明德摘自68年1月18日民生報）

食米密封儲存

台灣省糧食局最近進行的食米密封、包裝儲存試驗已獲成功，將可解決台灣省部分食米長期儲存，和軍公教配糧的品質問題。

糧食局這項試驗是研究在台灣省高溫多濕的氣候下，如何長期儲存食米，以減少米質的損壞和損耗。並希望能用精美的袋裝方式，改變民衆購買及儲存的習慣。

糧食局去年初從德國進口白米密封包裝機，進行蓬萊米充二氧化氮生產及儲存試驗，經長期儲存後拆包檢驗，食米品質完好，未發生變化。

目前這部機器生產袋裝食米，分5公斤、10、15、20、25公斤5種，生產速度每小時4百20包，採用PE塑膠袋及尼龍三層包裝，氣密和耐壓效果都非常良好，有效儲存期間可達3～4年。

糧食局目前計畫推廣這種包裝機到民間糧商，初期將供應軍公教配糧，將來再推廣到民間。（明德摘自68年1月12日民生報）

熱帶氣候下怎樣保存豆腐？

豆腐是一種良好的、高品質的蛋白食品。在熱帶地方，由於微生物滋長快速，非常容易敗壞，也因此限制了其利用性。一般在無冷藏及任何加工狀況下，豆腐約可保存1～3天（視溫度而定）。如果有簡易的方法可增加一星期甚或更長的貯放期限的話，很顯然地將能使更多的人及更廣的地區受益。

在本試驗中，採用熱水磨法所得豆漿，添加檸檬汁凝固而成豆腐，代替傳統用的鈣鹽、鎂鹽。利用此法所製的豆腐，更易爲西方世界所接受，尤其是拉丁美洲。

保藏試驗的方法有：浸漬法、煙燻法及上述二法的混合法。試驗結果分別在24°C、37°C及五天和七天等不同條件下測定產品的可接受性、成分及細菌數等。其中最成功的辦法是樣品煙燻之後浸漬於添加檸檬汁酸化的塩溶液混合法：

①將酸沈澱法所得的豆腐浸漬於含4％NaCl及10％檸檬汁的溶液中。②豆腐至少先用煙燻處理24小時，然後貯置於空氣中，不加包裝。③煙燻24小時甚或更長後，浸於含4％NaCl及10％檸檬汁的溶液中。

上述方法在熱帶氣候下約可保存豆腐十天甚或更久。這些方法將可增加豆腐的銷量、擴大銷售區域，並使更多人得到蛋白質的供應，且能減少大規模生產所需的花費。

這項研究工作顯示利用一地所有的天然資源及一些簡易的技術可以製造出具有營養價值的食物，其雖易腐敗，但充分利用這些資源及簡易技術，可保藏至少十天。這項成功不僅有益於拉丁美洲的熱帶鄉村地區，同時亦可應用於其他地方。（摘自63期食品科學文摘）

