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）

