



農村文摘

肝癌與黃麴毒素

許多事例顯示：農作物一經「黃麴毒素」污染，易造成家畜大量死亡，而重大危害農村經濟，尤其令人膽寒的，是黃麴毒素為導致「肝癌」毒性最強的物品。

台灣地處亞熱帶，年平均溫度高、濕度大，是真菌繁殖生長的溫床，加上國人肝癌死亡率在世界主要26個國家中男女皆列居首位，因之，對黃麴毒素不能不給予注意。

1960年英國農場以花生餅為火雞飼料，短期內竟然有10萬隻火雞集體死亡，同年，美國加州也發現以棉籽餅飼養的鱒魚，發生肝癌的病例劇增。此二事引起全國一致的矚目，經追查得知，原因是飼料感

染了某些黴菌，而致含有黃麴毒素所造成。

其次，各國學者在烏干達、肯亞、史瓦濟蘭、莫桑鼻給、菲律賓、泰國等地區調查流行病，顯示黃麴毒素與人類肝癌亦有相當程度的關聯。

前年3月，北縣双溪發生的急性中毒死亡事件，就是誤食黃麴毒素所致。當時有三戶人家，40人中有26人中毒，3人甚至不治死亡，最後追查與他們吃食的黴米有關，分析此黴米，黃麴素B含量達2百PPB。

由此可見：發黴食物應予丟棄，切莫吃食。（林湧地摘自68年2月14日中國時報）

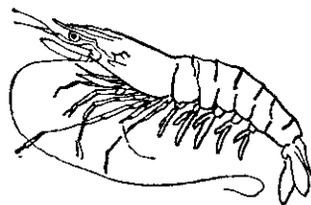
自然甘味素

瑞士努格的羅芬公司，已製成了一種新的自然甘味素——麗素爾（Xylitol）。

這種自然甘味素是由樺木製成的，據說和糖一樣甜。其他的特質——如玉蜀黍和草的殘屑——也能用來製造甘味素。

專家說，食用這種樺木糖可以預防齲齒。糖尿病患者也可以食用這種糖，但是它的售價比普通糖的

售價高。（明德摘自68年1月20日民生報）



南極蝦的藥效

省水產試驗所表示：儘管南極蝦的營養價值在魚蝦類中僅次於鱈魚而居第2位，但它却可治療肥胖症，而且「藥效良好」。

水試所所長李燦然博士分析說：南極蝦含有豐富的蛋白質與鈣、磷、鎂、鐵等礦物質，及維他命A、B，並富含易為人體消化吸收的脂肪，而蛋白質中具有大量的各種人體必須的胺基酸，和我們日常食用的牛肉、蛋黃、鮪魚、斑節蝦、豬肉等大致相同，味道鮮美。

根據外國文獻記載，南極蝦因富有上述的成分，因此具有各種藥效，對於胃潰瘍症有治療的效果，並可促進人體的新陳代謝，故適合於治療肥胖症，南極蝦亦可使外傷和骨折迅速復原，不僅可強化動脈

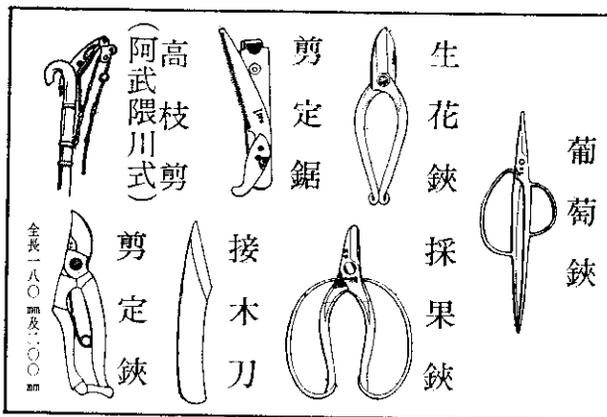
日本岡恒牌 高級園藝工具

鋼質最優秀！設計最實用！

其他：大梨鉗、刈込鉗、洋葱鉗、植木鉗、反刃採果鉗、松葉鉗、芽切鉗。

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 郵檢台北市15195號