



# 農村文摘

## 羊乳的營養

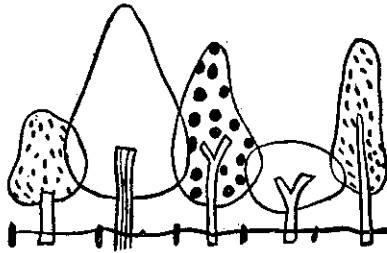
近年本省食品市場上，由於羊乳的廣告宣傳，大家飲用羊乳的現象也逐漸增加，但消費大眾大都只是被廣告的誇大效用所吸引，對於羊乳的確實組成成分及營養價值的常識，却都不太了解。

羊乳的特點是：乳糖較少，乳脂較多，因其所含6~10碳的脂肪酸多，故具特異之羶腥味；蛋白質及脂肪球粒子較小，故容易消化；鈣、磷、氯等含量較多，鐵、鈷、鉍等含量少；維生素A，菸鹼酸（niacin）較多，維生素B<sub>6</sub>、維生素B<sub>12</sub>及葉酸（folic acid）較少。由於品種、個體、泌乳期、年齡、榨乳、飼料、季節、溫度、運動和疾

病等差異，以及飼養條件，分析技術等，使得專家們分析的結果，也有相當程度的差異。

由羊乳的化學組成及物理性質以觀，可以概知羊乳之營養價值特性，並非如廣告宣傳上所稱之“神奇”效用。且由於近年來乳品工業迅速發展，牛乳處理機械之改良，已能把乳脂均質化，牛乳凝乳軟性化，而達到未經加熱處理之生羊乳的原來特性。同時，各種調製方法及營養添加劑之應用，也使牛乳更能符合人體營養及口味上的需求。

然而，市售之羊乳，由於原料羊乳數量不多，不能達到一定的經濟規模，其殺菌處理大多還是在家庭式的簡單設備下操作，其加熱條件苛刻（正常72°~75°C，15秒；或135°~145°C，0.5~2秒），因而導致營養分之破壞，可想而知。另外市售羊乳也可能以牛乳摻雜



而矇騙消費者，也是值得大家注意的事。（沈月摘自科學農業27卷2期，原作者林慶文·李瑞宗）

## 羊乳鑑別法

羊乳鑑別法鑑別羊乳真偽，可以下列二法判斷：

### (1) 氫氧化鈉法

取乳樣10ml，添加10%氫氧化鈉0.5ml，混合均勻，再加酒精13ml，然後加25ml等量之乙醚和石油醚混合液，充分搖動，靜置5分鐘，俟乙醚層分離後觀察。若水溶液層呈混濁不透明狀，即為真正之羊乳；若水溶液層透明而清晰，則為牛乳而非羊乳。

### (2) 氨水法

取乳樣20ml，加25%氨水2ml，於50°C加熱2~3小時，其間每隔30分鐘振盪一次，則羊乳中由於蛋白質不溶解而沉澱。倘為牛乳則呈溶解狀態。牛乳中若摻有羊乳，也可由此法檢出，但羊乳摻量在20%以下時，由此法檢驗效果不甚理想。在檢出時若將乳樣先行脫脂，則檢出更為容易。（沈月摘自科學農業27卷1~2期）

葉面散布植物營養劑(原裝進口)

北市建三肥第076號



# 三井葉肥 強力2號

促進植物生長·幫助植物健康·抵抗病害·提早成熟·改善品質·增加產量

### • 保證成分

氮 30%  
磷 10%  
鉀 10%  
錳 0.1%  
硼 0.05%

### • 含有成分

鐵 0.012%  
銅 0.012%  
鋅 0.006%  
鉍 0.0012%  
鎂 0.080%

三井葉肥強力2號是植物生長必需的氮、磷、鉀及各種微量要素精製為同時容易而且快速被植物吸收，為更加提高利用效率，滲入特殊的展着劑故對植物，促進生長、健壯、結實、增收、發揮優良效果，可以安心使用的葉面散布劑。

水溶性粉劑，包裝：1kg及500g，說明書備索。

製造  三井東洋化學株式会社  
進口  三民貿易有限公司

總經銷  健助實業有限公司  
台北市八德路三段74巷76號二樓  
TEL: (02) 711-8869