



剩飯保溫

食用當心

電子保溫鍋及具有保溫裝置的普通電鍋，可能會助長一種名為“仙人掌桿菌”的細菌在米飯中繁殖，引起食物中毒。現正在進行這項研究的東海大學生物系教授林雲達呼籲國人，盡量把每一頓飯吃得乾乾淨淨，不要留下剩飯保溫。

林雲達說，目前對“仙人掌桿菌”的了解並不多。這種細菌會引起中毒是1969年及1971年分別在美國及英國發現，日本近年也陸續發生；美、英兩國都是某一“兄弟會”組織，在吃中國炒飯時集體中毒的，經化驗發現他們吃的米飯中都

有“仙人掌桿菌”。

“仙人掌桿菌”的孢芽，即使在高溫下亦不易殺死，當溫度恢復到攝氏6度至60度，孢芽又會開始活動繁殖。

根據國外的報導，“仙人掌桿菌”中毒尚無致死的紀錄，中毒後的症狀，在美國是8~16小時發作，發作後一直瀉肚子，沒有發燒，大約一天就能復原；英國的情形是吃後2~8小時發作，上吐下瀉，身體虛脫，無發燒，也是一天左右復原。

林雲達說，我國是以米飯為主食的國家，一定有“仙人掌桿菌”中毒的病例，只是因這種病的症狀輕微，復原很快，一般人不注意，林雲達建議家庭主婦，每餐飯最好先估計家人的食量再量米下鍋，務必當頓飯當頓吃光，若不得已有剩飯留下的話，應該立即放入冰箱冷藏，再吃時則高溫加熱。（68年5月29日聯合報）

夏天注意傳染病

每年5~6月，台灣進入梅雨季節，細菌比其他季節更活躍了。這時應注意那些流行病呢？

台大醫院保健部主任謝維銓說，台灣常見的夏季流行病有霍亂、痢疾、傷寒及食物中毒所引起的腸炎。這幾種傳染病大約在5~6月開始急遽增加，到了8~9月患者最多。

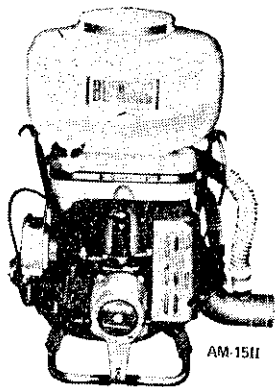
夏天的傳染病幾乎是“病從口入”，多由患者吃了不潔的食物所引起，謝維銓建議國人要養成良好的飲食衛生習慣，注意日常飲食的營養，不要隨意在小攤上購買食品，少赴宴少請客，消滅蚊蟲、蒼蠅、蟑螂等傳染媒介。（明德摘自68年5月11日民生報）

有毒的紅仁鴨蛋

最近市上的紅仁鴨蛋，是用有害人體的工業用染料所“製”成，可使每台斤的鴨蛋多售1元。消費者發現後，都拒絕購食，銷路一落千丈，連帶普通鴨蛋、鹹蛋也大受影響。

據研究結果：凡採用工業的偶氮或苯胺系染料，作為紅仁鴨蛋的添加物，就有害人體健康，蛋仁呈鮮紅色，乾燥而無蛋黃油，不該食用。

至於單用蝸牛、蚯蚓、蝦壳等



ハツタ

日本原裝進口最新型機種現貨供應

初田牌 動力噴霧(多兼)機

- 強力 ● 輕便 ● 省油 ● 耐用
- 肥料撒佈 ● 粉劑撒佈 ● 粒劑撒佈 ● 液劑撒佈

徵求各地經銷商 · 說明書函索即寄

製造元：初田工業株式會社 · 大阪

總代理：英達貿易有限公司 · 台北

總經銷：協和有限公司 TEL. (042) 217637·224987

地址：台中縣太平鄉永豐路68-94-2號