

## 農村文摘

### 慎吃鱈魚

省水產試驗所高雄分所最近發現一種寄生在鱈魚身上的吸血虫，鱈魚感染此虫後死亡率極高，人若誤食帶虫的鱈魚，會有不良影響。

水試所是根據台東縣農民發現野生鱈魚有異常死亡現象，提供了十幾條帶有不知名寄生虫的鱈魚，交由高雄分所進行研究。

研究省產魚類的專家楊鴻嘉技士說：這種像米粒般大的寄生虫，屬於蛭的一種，形態平扁呈紡錘形，體側邊緣由各體輪形成鈍齒形，虫體為淡褐色，通常寄生在鱈魚的背上。

水試所研究室發現消除這種寄生虫，只要在1公噸的清水中加入

125 C C 的福馬林殺虫液，把鱈魚浸浴10分鐘後，寄生虫即脫落。另外為了安全起見，飯店的爆炒鱈糊應多炒幾下，以殺死虫體。（達諾摘自68年5月23日聯合報）

### 二硫化碳影响生殖

用於製造人造絲及玻璃紙的二硫化碳，可能對人類生殖系統有不良影響，行政院衛生署最近通知各縣市，即行調查轄內有關工廠生產情形，並督導加強員工防護。

衛生署指出，根據我國駐美芝加哥商務辦事處報告，美國職業安全健康局得自蘇俄、義大利及羅馬尼亞的資料顯示，經常接觸二硫化碳，可能造成對人體生殖系統的影響，美國職業安全健康局已開始對此作進一步的研究。

二硫化碳是無色液體，易揮發，有溶解力，多用於人造絲及玻璃紙製造的添加料。（明德摘自68年5月15日民生報）

### 大豆用途日廣

南達科塔州立大學的市場經濟學家亞特·索恩報告說，大豆蛋白質工業界估計，到了1985年，大豆

製品的用途將會增加71%。

大豆有一百多種主要的工業用途，包括黏着劑、塑膠、滅火泡沫、油漆，和防水材料。大豆油可以供製油酥，人造奶油，沙拉和烹調油。大豆渣（油粕）也是非常重要的家畜飼料。最新的用途是大豆蛋白質提煉物，可以供作人類的食物，而且目前正在迅速擴展其他方面的用途。

大豆具有抵抗洪水和乾旱的特性，而且在許多情況下，要比雜交玉米更抗旱，若是根長，葉細，以減少蒸散，這樣的大豆植株，抗旱能力最强。（黃啓敏譯自 Crops and Soils）

### 醋・油・醬油

#### 不宜塑膠包裝

一分研究報告指出，部分塑膠材料包裝的醋、食用油、醬油，有“氯乙烯”溶出情形；“氯乙烯”是種對人體有害的物質。

由衛生單位撥款補助進行這項研究，最近提出的報告說，用聚乙稀（PVC）包裝食品，氯乙烯的溶出情形，以食醋的10萬萬分之50（50 P P b）最為嚴重，食用油及醬油次之，約10萬萬分之20以內，

# 發揚中國烹飪藝術！ 徵「沙拉油食譜」

台灣區植物油製煉工業公會  
美國黃豆協會台灣辦事處 主辦

一、主旨：為提倡使用黃豆沙拉油，並發揚中國烹飪藝術以促進國民健康，增加國民

之生活情趣。

二、應徵辦法：應徵人請依左列方式，提出您的作品（包括食譜及幻燈片），

郵寄到「台北郵政信箱3512號，  
美國黃豆協會收」。

1. 以黃豆沙拉油為主要烹調油，做出您的拿手菜。

2. 食譜以材料做法標出步驟為次序，寫在

稿紙上，字體清楚，必要時，請來函信箱索取本協會之最新食譜為書寫格式之參考。

3. 將您的拿手菜拍攝成彩色幻燈片。

三、收件截止日期：民國六十八年八月十五日

四、作品一經錄取採用，即奉薄酬新台幣壹仟元。  
五、未錄用之作品恕不另通知，如要退回作品者，  
請附回郵信封。

視廠牌及所用原料而異。

聚氯乙烯的主要毒性來源，是加工時未聚合完全的殘留氯乙烯單體，可能造成一種罕見的病症。目前美日等國都嚴格限制食品包裝使用氯乙烯，規定不得有可檢出程度的聚氯乙烯單體殘留。（沈月桂自68年5月23日中央日報）

## 腎結石可以預防

美國一位權威腎結石專家說：“易患腎結石的人，可能因改變飲食而預防這種令人煩惱的病狀。”

芝加哥大學醫學教授寇歐博士說：“有証據顯示，假如一個人減少攝取魚肉和家禽類食物，他可能因此減少患腎結石的可能性。”

寇歐的研究報告顯示：控制飲食可使體內一再形成結石的人，預防重新患腎結石。他也發展一種預防形成結石的有效藥物治療法，這種藥是用來治療痛風的阿羅普林諾（Allopurinol），可減少體內的尿酸。當尿酸在某些關節形成結晶時，便會引起痛風。

寇歐博士說，尿酸是通常在肉類、魚類和家禽類細胞中發現的一種重要的化學物質，它是在人體內

所形成的。當尿酸成分增加時，其沉澱易於形成結石。膽結石發生在膽囊，通常是膽固醇造成的。

最可能患腎結石的是年在20～40歲，生活富裕，飲食良好，尤其嗜食大量肉類的人。他說：鮮少運動，食用大量牛排的富商巨賈，患結石的比率最高，男子患腎結石的比率比女子高3～4倍。

他說，增加攝食蔬菜、澱粉和水藻，減少食用肉類，可能使數百萬人因此預防患腎結石。

小的結石可藉多喝飲料排出腎臟，但較大的結石堵塞了排出腎臟的通道時，可能引起嚴重疼痛。（沈月桂自68年5月23日聯合報）

## 多吃牛豬肉 膽固醇無影響

喜歡吃牛肉豬肉的人，今後可以放心地吃，因為攝取這些動物性膽固醇，和體內膽固醇的多寡，並沒有直接關係。

行政院農業發展委員會畜牧生產組組長鍾博指出，最近美國德州大學進行的一項試驗顯示，多吃牛豬肉對於血液膽固醇量並無直接影響。

一般人認為膽固醇是引起血管粥腫硬化及冠狀動脈性心臟病的直接原因，因此對於含動物性膽固醇量最高的牛肉，豬肉以及雞蛋等食物，不敢多吃。

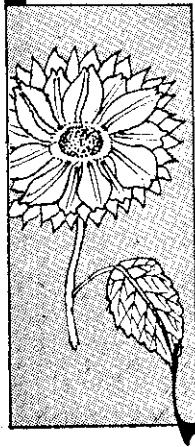
由幾百位志願接受試驗的醫生在德州大學的安排下，從事這項研究，他們分為幾組，分別攝食牛肉、豬肉、魚肉等肉類，經過試驗的結果，發現雖然各種肉類的膽固醇含量不一，但經過人體吸收後並無區別。

人體內的膽固醇來源，除了來自動物性食品外，同時也在體內自行合成。一般人每天在體內自行合成的膽固醇量，比從食物中攝取的膽固醇量多3～5倍，但兩者合起來的總量每天大致相同，也就是說，當食物膽固醇量增加時，體內合成量就相對減少，除非攝食了太多的糖或動物性脂肪時，膽固醇合成的調節才有困難。

鍾博強調，如果每天吃太多，卡路里攝取量超過需求量時，血液膽固醇含量就會增加，因此要想降低血液膽固醇量，應該控制食物中的卡路里總量而不必過分限制膽固醇的攝取量。（沈月桂自68年5月16日新生報）

修訂三版

# 台灣觀賞植物集



介紹台灣常見觀賞植物150種，彩色精印，中英文對照說明，附栽培法。三版內容修訂，部份照片更換，另增植物特性／栽植／用途一覽表。

68年4月1日出版 定價308元(含掛號郵資)

豐年社

台北市溫州街14號  
郵政劃撥 5930 號