



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 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，可能達到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，抗旱能力最強。（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“氯乙炔”溶出情形；“氯乙炔”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，用聚乙烯（PVC）包裝食品，氯乙炔的溶出情形，以食醋的10萬萬分之50（50PPb）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 主辦
美國黃豆協會台灣辦事處

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335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。