



農村文摘

改良豆漿口味

最容易自黃豆得到的產品就是豆漿，有人稱它為「豆奶」。在東方國家如我國、香港、新加坡、馬來西亞、菲律賓等，豆漿已被食用了很長的一段時間。此種優良的東方蛋白飲料，常帶有一種強烈而使人不喜歡接受的風味，此種風味即所謂的「豆味」、「青臭味」、「腥味」等。現在已經知道，黃豆中自然存在着脂肪酸氧化酵素，這是引起豆漿產生豆味之主因。

此種風味，對我們東方人而言尚可接受，但對西方國家人民簡直是不能接受。因此如何產製一種風味溫和並為大多數人所接受的豆漿飲料，實在非常重要。

豆漿可以用各種方法調製成各種不同的風味，以迎合地域性口味之嗜好或特別營養的需要。如豆漿可以用巧克力、椰子、覆盆子及大部分的香料來調味。也可以用外加的油脂、維生素、礦物質，來加強營養成分。

糖度也可以調整並符合各種人的口味。另外將油脂、糖、合成的奶油香料，作適當之調配組合，亦可以得到近似牛乳風味之豆漿。

另一問題為豆漿中蛋白質的回收，及因為豆漿懸濁膠體之不安定性所造成的顆粒狀感覺。此問題已因依利諾大學農業實驗室食品科學系及康乃爾大學食品學系的食品加工研究室，以及美國農部北區研究所的科學家們努力改進之下，已大部分獲得解決。

以0.5%碳酸氫鈉水溶液經浸泡，熱水殺菌、均質化等過程所製出來的產品，不但在食覺上很細緻溫和，且因蛋白質在豆漿中之回收很理想，使產品富於營養；更因為所使用之方法很簡單，如大規模產製，耗費很經濟，價格也很合理。

既有了良好的加工方法，往後我們所需要走的方向是找出各種配方的具體量，應根據兩個不同之方

向來進行：①尋求新而最適合的香味配方，使製造出來的豆漿能夠投合不同國家人民的口味。②決定如何使用維生素及礦物質來增強營養，以彌補某些國家微量營養素之缺乏。當然最重要而具體之貢獻乃為提供開發中國家蛋白質資源，以補營養之不足。（摘自11卷8期“食品工業”）

膽固醇也有好處

美國法蘭明罕先驅心臟研究中心醫藥部主任卡斯蒂里說，並非所有膽固醇都對身體有害，甚至增加「有益」的膽固醇量是可行的。

卡斯蒂里說，將人體血液中的膽固醇加以分析後，醫生可以在病人發生心臟疾病之前數年，即大部份辨認出那些人具有患心臟病的危險性。

過去，醫生完全以膽固醇的含量作為依據，並認為高膽固醇決非好現象。

不過，據分析顯示，運送膽固醇的五個分子中的四個：“低濃度脂蛋白”是有害的，因為它們使膽固醇積存在血管中，而阻塞了血液循環。第五個分子“高濃度脂蛋白”是對人體有益的，因為它將膽

再見，微粒子病

蜜蜂病蟲害的剋星

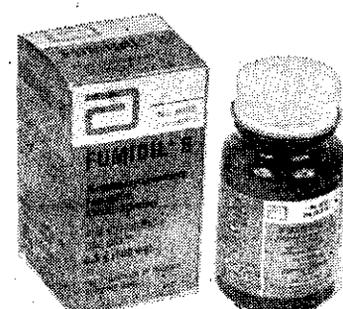
蜂王寶

(大肚病)

一次購買數	1-11瓶	12-59瓶	60瓶以上
每瓶價額	400元	380元	360元

請利用匯票或現金寄總經銷處即可收到

蜂王寶是美國雅培大藥廠的榮譽產品，藥已在世界各養蜂國家暢銷多年，效果顯著，專治蜜蜂的微粒子病，同時能提高蜂王乳及蜂室的產量，增強蜂羣的蜂勢，在陰雨天或溫差不定期間特別需要以此藥以確保蜜蜂的生命力及採蜜的活動力。



美國雅培大藥廠出品 總代理 / 華欣貿易有限公司

總經銷 / 松洲化學工業社

豐原市豐勢路944號

電話：(045)224792

固醇送至肝臟，再由肝臟排泄掉。

卡斯蒂里說：如此開啓了一個全新的遠景，即血液中的高濃度脂蛋白愈高，你的健康情況會愈好。

高濃度脂蛋白含量高，可以對抗血管阻塞症，即使在某些不良的血管阻塞症已經發生後，高濃度的脂蛋白也能發揮功能。

法蘭明罕先驅心臟研究中心對高濃度脂蛋白與低濃度脂蛋白比率之抽樣調查研究，發現半數以上的美國男人低濃度脂蛋白高於高濃度脂蛋白，情況相當嚴重，女性的情況也未見得有多好。（68年8月26日聯合報）

海虫粉飼養鰻魚

今年春季日本鰻苗大豐收，飼養鰻苗用的飼料絲蚓供不應求，價格暴漲，不得不另謀尋求新飼料。

韓國出產海虫，將捕獲之海虫晒乾，加工製成粉末，供作飼養法國鰻魚之飼料。

經實驗結果發現，與原來之絲蚓飼料比較，鰻魚較喜食新飼料海虫粉，因此，海虫粉被認為是飼養鰻魚之最佳飼料。

日本神戶市村松物產公司已與韓國農水產協會中央會訂定契約，

白韓國進口海虫粉，然後轉售給“日鰻連”，日鰻連亦正積極推廣，協助養鰻業者購買利用。

目前日本進口海虫粉，零售價每公斤 5,000日圓，較活海虫為便宜。村松公司正在申請此項商品之專利。（沈月摘自“外銷市場”429期）

甜食無益

據阿拉巴馬醫學教授林格斯道夫說：食糖會剝奪人體內維他命和礦物質：①糖對人體毫無貢獻，糖內沒有蛋白質、維他命、礦物質。②食糖以替換營養食物的方式，促進營養不良。如果每年吃糖一百磅，就會剝奪體內的營養物一百磅。③食糖人使人提高磷鎂和維他命B類的需要量。

在食糖的代謝過程中，必需用這些營養物把它燒掉。每次吃點糖，就能使體內原有的鈣在小便中排出。食糖往往會使人頭痛，失眠、疲勞和煩躁。

美國人吃早餐，往往是一杯加糖的咖啡，兩個油炸甜卷餅。不但毫無營養，而且剝奪了體內原有的營養。還不如喝一杯開水。

前南加州大學，營養專家柯里

個博士說：「吃糖確會剝奪人體內的維他命B複合物、維他命C以及礦物質。糖內不含營養劑，它能以許多方式傷害人體。」

大人和小孩都不宜多吃糖，這是不容懷疑的。（江生摘自68年8月16日國語日報）

水稻品種

台農67號

去年育成的水稻品種台農67號是由（台中試 138號×台農61號）×台農61號之後代選出。經全省區域試驗，結果顯示，第一期作平均比對照種增產10.5%，第二期作增產11.9%，其高產量特性，在台北及新竹區地方試驗，經再度確認。

台農67號之全生育日數與對照種相似，植株稍矮，較耐肥及耐倒伏。其稻熱病抵抗力與台南5號相似，有中等之抵抗力。稍抗細菌性白葉枯病。耐耐飛蟲及小粒菌核病。米質達一般蓬來稻之標準。

本品種栽培密度為 27 公分×13.5公分，或一般插秧機行株距均可使用。收穫前最好不要太早斷水。（沈月摘自“中華農業研究”28卷2期）

葉面散布植物營養劑（原裝進口）



三井葉肥

北市建三肥第076號

強力 2 號

日名 ヨーゲン

•保證成分
氮 30%
磷 10%
鉀 10%
錳 0.1%
硼 0.05%

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

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佈劑。水溶性粉劑，包裝：1kg及500g，說明書備索。

•含有成分
鐵 0.012%
銅 0.012%
鋅 0.006%
鉬 0.0012%
鎂 0.080%

製造  三井東洋化學株式会社

進口  三民貿易有限公司

總經理  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