



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

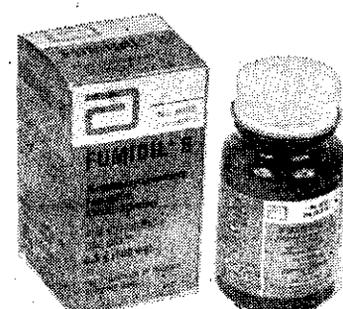
蜂王寶

(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