



農村文摘

砂糖：

新的表面劑原料

利用製糖作物來製造燃料，化學品及抗生素等，由來已久，例如使用大量砂糖以發酵法製造酒精即為一例。世界各地正紛紛從事將砂糖移作新工業用途的多項計畫，包括表面劑——多種清潔劑的基本原料，多元醣類及表面覆蓋劑等。現在砂糖已被認為是很有希望取代石油的產品。

1979年英國開始用砂糖與牛油或植物油製造表面劑。砂糖製造的表面劑，特別適合於食物及藥物方面。因其不含毒性，且不會引起過敏以及微生物可分解等特性。

自甘蔗汁及甜菜汁中提煉的砂糖分子含有3種主要及5種次要的氫氧基類，可以合成多種衍生物，最容易製造的就是脂類及甘油類。

表面劑是砂糖與甘油酯加催化劑作用後的複合產物。主要操作單元包括基本反應，反應物處理，溶劑萃取，蒸發及乾燥。經過基本反應產生砂糖醚、甘油脂、鉀皂及未反應之砂糖，在反應溫度下反應物黏度即已很高，反應物可以進一步煉製粗表面劑，液狀清潔劑，或將鉀皂轉化，成為不溶性鈣皂之中性表面劑。

(沈月摘自台糖通訊1171號)

紫紅色高麗菜

你看過“紫紅色高麗菜”嗎？這是在日本最近上市的蔬菜。由於一般民衆的生活水準提高，經濟豐裕，對食物上的要求，除“香”“味”外，對“色”也日漸看重。紫紅色高麗菜便在這需求下出現。既可冷盤裡的裝飾，也可切細拌美乃滋生食，更可塩漬。

目前栽培尚未普遍，在東京市面上，幾乎較一般高麗菜貴兩倍，仍供不應求。(陳鳳晨譯自日文“新蔬菜”)

“紅花米”可能致癌

本省民間使用非常普遍的“紅花米”是一種致癌物質，千萬不可再食用了，否則既損害健康而且觸犯法網，台中市建國市場內三名販賣脆圓的攤販，就是使用“紅花米”染色，被台中地方法院分別判處6個月及7個月有期徒刑。

衛生局說“紅花米”是一種工業用染料，可能致癌，過去民間製糰，製湯圓時為討喜氣，往往用“紅花米”染成紅色，可以說使用非常普遍。近年來，衛生單位再三呼籲民衆不可使用，但因根深蒂固的習慣，用的人還是很多，目前部分餐廳冷盤配料中也常用“紅花米”染色，這是違法的。

衛生局希望民衆提高警覺，尤其是食品業者及餐飲業更不可使用，否則誤觸法網是非常不值得的。湯圓、糕粿類若要染色，應使用食用紅色6號或7號色素，若使用紅花米，依食品衛生管理法規定，可判處3年以下有期徒刑、拘役或5千元以上，2萬元以下罰金，處罰相當重。(林秋福摘自68年11月24日聯合報)

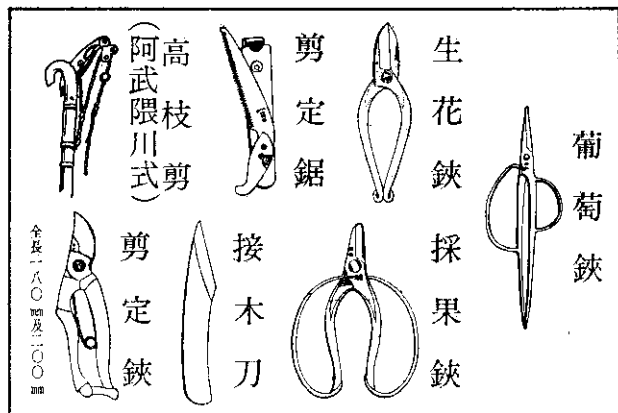
日本周恒牌高級園藝工具

鋼質最優秀！設計最實用！

其他：大梨鋏、刈込鋏、洋葱鋏、植木鋏、反刃採果鋏、松葉鋏、芽切鋏。

請認清商標，謹防假冒。

原裝進口，歡迎選購



經銷處：新高貿易股份有限公司 台北市峨嵋街68號 電話：3314190 • 3713208 郵撥台北市15195號

勿用塑膠杯 盛裝檸檬茶

美國康奈狄克大學研究人員發現，茶和檸檬汁混在一起，會溶解餐館中經常使用的塑膠杯。

菲力普醫生在近期的“新英格蘭醫學雜誌”中的一封投書中表示，他有一天在喝檸檬茶時，發現自己使用的塑膠杯被溶解。

在實驗室中，菲力普醫生用茶和茶加檸檬作試驗，發現茶和檸檬混在一起所產生的化學作用“腐蝕”了塑膠杯；而單在茶裡，則並未發現杯子溶解後的多苯乙烯。

要喝加入檸檬汁的茶，必須選用適當的茶杯，否則可能對人體發生危害。（沈月摘自68年11月27日中央日報）



夾竹桃驅除蚵螺

本省牡蠣養殖遍及中、南部地區西海岸線一帶，65年養殖面積為9,635公頃，生產量13,518公噸。價值新台幣79,000萬。牡蠣養殖場常有蚵螺侵入為害，牡蠣遭受穿孔危害而致死亡，損失重大。

海洋學院水產養殖系業者皆利用退潮時間，徒手檢除，由於勞力不足，退潮時間短暫，防除效果不

大。海洋學院水產養殖系以紅花種夾竹桃葉的煮出液，添加油藻酸鈉，調製成黏稠糊狀劑，處理大小不同的蚵螺和牡蠣，作致死效應試驗。結果顯示使用原液濃度20%濃度的煮出液時，牡蠣受害率僅4%，而蚵螺的死亡率則高達80%。對牡蠣危害極低，對蚵螺卵花的孵化極具有效抑制作用。

在養蚵園現場噴酒，蚵螺脫落效果較目檢者高26%，脫落蚵螺羣於24小時之間死亡率達60%，衰弱者占40%，但衰弱羣中有復活可能者僅23%。（沈月摘自科學發展月刊7卷11期）

日本吳郭魚 銷路大暢

最近一年來，日本業者盛行養殖吳郭魚，它的形狀不但類似鯛魚，味道亦相近，因此最近日本料理店（壽司屋）或超級市場，競以吳郭魚代替鯛魚出售，並取名為「紀州鯛」、「生魚片用鯛」或「泉鯛」等。

由於日本吳郭魚銷路頗佳，養殖業者不斷增加，目前全日本大小業者共有100家以上。在大型業者中，包括鋼鐵公司、汽車公司、食品公司等，大多利用工廠排出之溫水池以養殖。

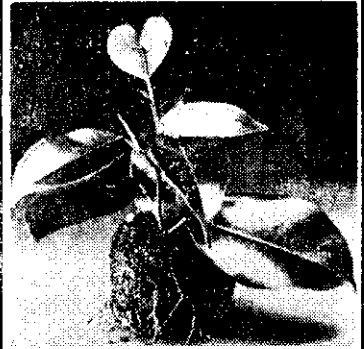
據日本「新魚種開發協會」之調查結果顯示，1977年全日本吳郭魚之生產量為1,000噸，1979年可望達到5,000噸，預測今後將達年產50,000噸。

吳郭魚在我國早就有業者養殖，僅供內銷，未拓銷日本。目前由於日本業者以吳郭魚代替鯛魚出售，銷路頗佳，而此種魚屬熱帶魚，在我國頗適合養殖（在日本養殖需1年半左右），且繁殖力強，業者可試行增產，拓銷日本。（沈月摘自68年9月15日外銷市場）



吉惠®

北歐出產的最優秀 育苗材料



成活率高
使用方便
省時 省事

使您的作物
早上市
早賺錢

Jiffy®

總代理：

上湧貿易股份有限公司
台北市民生東路826巷3弄11號
電話：(02)781-6903 711-0639
751-9222