



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。既可做冷盤裡的裝飾，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)

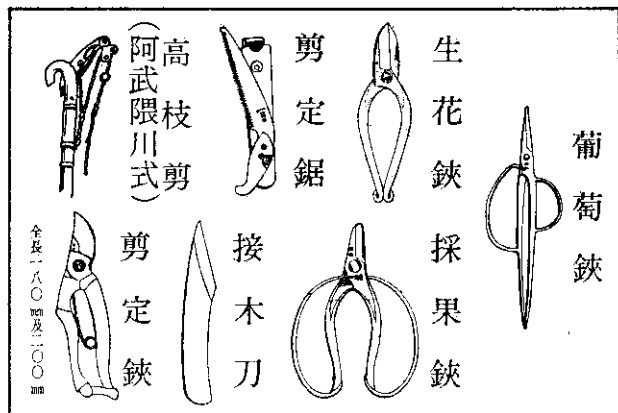
日本周恒牌高級園藝工具

鋼質最優秀！設計最實用！

其他：大梨鉗、刈込鉗、洋葱鉗、植木鉗、反刃採果鉗、松葉鉗、芽切鉗。

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