



黃鰭鮪生長之變化

腰筋。一個或數個黑色素胞沿體之腹側出現者為大眼筋。體側無黑色素胞出現，下顎先端有黑色素胞出現者為黃鰭鮪。下顎先端無黑色素胞出現者為長鰭鮪，黃鰭鮪與長鰭鮪區別較困難，因黃鰭鮪下顎色素易脫落，而長鰭鮪成長時下顎也有黑色素存在，應注意。

魚肉中為什麼有紅的與白的分別？紅肉多的魚大部是洄游性魚類，白肉多的魚游泳緩慢屬底棲魚類。鮪魚時速 120公里為魚類中游泳最快者，最慢的為鰻魚，時速10公里，鮪魚的肉大部呈紅色，鰻魚的肉全是白的，由此可知，紅肉是一種運動較不易疲倦的肌肉。

紅肉是由紅筋所造成的，白肉是白筋所造成的，任何一種肌肉都含有筋形質及筋原線纖維，色素及蛋白，紅筋較白筋的筋線纖維細，筋形質比較多，脂肪、蛋白質、葡萄糖等含量較白肉多，且為血液集中的場所。

本省東部海域，由於黑潮流域影響，海水溫度適中，又有湧昇流（1966年7月美國人造衛星所攝取）出現，將豐富的海底營養鹽類帶上表層，促進海洋基礎生產力，因此魚類羣集形成了漁場及產卵場，在這浩瀚的海洋中貯存了各種魚類的仔稚魚，也儲藏著人類需要的資源，孵育著千萬種生物，給人類無窮的利益，如果需要，可於6月～9月到東部海域來採集黃鰭鮪及黑鮪的仔稚魚，定有一番收穫。

最新出版！

● 水產經營寶典 ●

水產養殖

豐年叢書 # 795

24開本，全書250頁，依據豐年叢書「魚類水產養殖」改編，增加新資料多種。

介紹鱧魚、塘虱魚、鯰魚、福壽魚、虱目魚、花跳、鰻魚、草蝦、蟳、蚶、文蛤、牛蛙、龍鬚菜等養殖技術、魚的食譜等，並增加香魚、鱸魚、泥鰱、田螺、鱧草魚、蜆、烏魚、九孔、虹鱔魚、石斑魚、紅目鱸、鱘等，圖版豐富，封面彩色。

定價 150 元

（郵購另加掛號郵資 9 元）



豐年社

郵政劃撥 5930 號
台北市溫州街14號