

海產牛肉

過去大量漁獲而食用價值較低的魚類，大都供做飼料之用，實為有用資源的一種浪費。將此種魚類以化學方法處理，使它具有牛肉或豬肉的食感，而價格低廉，可耐久保存，重量減輕，成為適合運輸的食品烹飪材料，這就是海產牛肉（Marinbeef）。

目前世界各國莫不致力於研究如何將利用價值較低的魚介類、水產加工廢棄物等，直接供做人類的蛋白質食品。

但魚介類的蛋白質和一般陸上動物者不同，極不安定，加上因鮮度、種類等而易發生變化，欲使魚介類蛋白不失原來的膠形成能、凝集性、親水性等性質，製成食品，必須多方面的費心與探討。

本省漁獲物中屬於下雜魚者為數不少，而大型圍網漁業方興未艾，其漁獲量之豐，已到了不能不積極研討的時候了。海產牛肉是可以大量處理漁獲物的一種方式，值得研究發展。（摘自食品工業 Vol. 12, No. 1 / 原作者陳茂松）

不用化學劑的農場

哈特·阿克曼農場，位於西德的巴伐利亞區基姆湖的希恩材，屬於當地中等規模農場，面積約28公頃，經營得非常出色。

令人意想不到的，27年來，阿克曼和他的父親佐亨，從未使用任何化學藥劑進行耕種。

阿克曼家並不耽心產品的銷路問題。在他們這個區裏共有二十家商店專門收購不用化學劑農場生產的產品，而且暢銷無阻。

阿克曼的農場 2/3是畜牧場，其餘 1/3用來種植各種農作物。場裏有30頭乳牛、30頭小母牛、6頭種豬、5匹種馬。

糞肥是最重要的問題，對於阿克曼來說，糞肥是農場的萬靈藥。

“牛糞性溫、豬糞性極涼、馬糞則熱”。這正說明了為什麼老農習慣把畜糞和禽糞混合起來使用，可以提高土壤的肥沃力。

阿克曼說，二十七年來，馬鈴薯的收成只遭到兩次虫害的威脅，但那時候也沒有使用化學劑；他坦率地承認，他農場的產量比其他使用化學劑農場要低 5%至20%。但是，重要的是質量問題。他生產的東西不僅味道更好，也更符合健康要求，因此賺的利潤並不比別的農民少。

阿克曼使用農業機械的數量和和其他現代化的農場不相上下，但却比別人更加注重人工勞動，阿克曼說：“從各方面來看，我們不用化學劑，也不比別人經營得差，任何一個農場，只要把它當作一個平衡的有機體來管理，就不用耽心利潤的問題。”（曾文譯自 Contemporary Germany 1979, Dec.）

新型甘蔗收割機

西德哈斯文科城（Hersewinkel）的卡拉司（Class）公司生產一種 c c 1400型的新型甘蔗收割機，能收割嫩綠或乾燥的甘蔗。

嫩綠的甘蔗每小時可收割45噸，乾燥甘蔗每小時可收割達60噸。這種收割機貼著地面把甘蔗割下，同時削掉不含糖的蔗尾，並把甘蔗切成一小段一小段，每段長約30公分。這些不夾帶泥沙、石塊和葉子的蔗段，不斷地由輸送帶輸送到和收割機平行行駛的運送機上。

收割機重20噸，裝有特大的輪胎，以減少對地面的壓力。長得很密或纏結在一起的甘蔗，也能收割得很乾淨。（曾文譯自 Contemporary Germany）

苔類泥煤

寒帶特產 最佳栽培介質



無菌、通氣性、保水性佳
可單獨使用或混合
土、砂、碎石、珍珠石等



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