

、瓜子末等，各廠所加入者，不完全相同。

加熱・冷卻

根據報告，加熱愈快，彈性愈好。一般將成型後的魚丸放入加有明礬及過氧化氫的面盆中，此面盆中的容量約為20~30公斤，將水及魚丸一併倒入已加熱的煮鍋中繼續加熱。其中明礬具有去除粘質的特性，可免魚丸煮後粘手，過氧化氫使用的目的，主要是漂白，製造魚丸、脆丸較常用。加熱時不使沸騰，溫度大約保持在90°C，加熱15~20分鐘，即行撈起。

加熱後須冷卻，本省魚丸店的冷卻情況，一直保持往昔習慣，於魚丸煮熟後撈起放在竹筴中，放冷滴乾，或趁熱販賣，但脆丸加熱後即放入冰水中冷卻。當煮熟的魚丸色澤仍未成白色，則追加明礬和過氧化氫，直到變白為止，一般60公斤的魚丸，加入明礬200公克，過氧化氫原液200毫升。

經滴乾的魚丸即可出售，一般魚丸皆擺在攤位上販賣，沒有冷卻系統，亦無包裝，所以成品大多現作現賣，中午以前賣不完的產品，只好低價出售或是放入冷藏櫃裡貯放，但這些成品的品質已降低許多。

日本厚生省今年1月11日宣布過氧化氫會致癌，因此已通告全國禁用，本省報章雜誌已報導過，但我國衛生主管單位，直到目前尚未採取禁用措施。魚丸的過氧化氫限量是100ppm，使用目的，一為漂白，一為殺菌，本省魚丸不像日本的魚糕、竹輪及香腸等有長期貯藏性的顧慮，因此本省業者使用過氧化氫的目的，主要在漂白。

儘管我國尚未宣布禁用，但有關單位應未雨綢繆，及早勸導業者去除使用過氧化氫的習慣，並呼籲消費者對於顏色不白的魚丸，不要有排斥的心理，只要彈性好，風味佳的魚丸即為良品。其實沒有必要，添加後有害無益。

由過氧化氫問題使我們聯想到，台灣的魚丸加工廠規模均很小而分散於各處，其製造品質、衛生等，實在無法做集中的管理，筆者認為魚丸消費量既然很大，似可於主要魚產地設立大規模的魚丸加工廠，將魚丸加工運銷納入現代化的企業管理，研究如何延長其貯藏時間，改進品質、包裝及衛生等，使魚丸成為更大眾化的現代食品。

* *



三菱 汽油 柴油 引擎

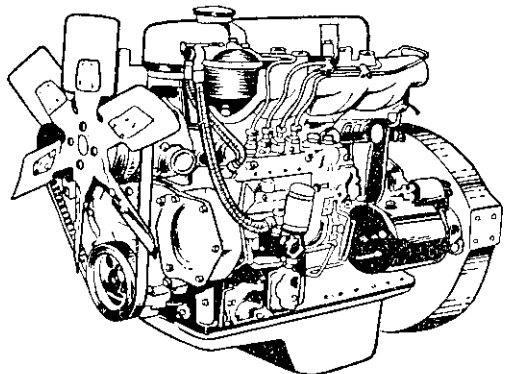
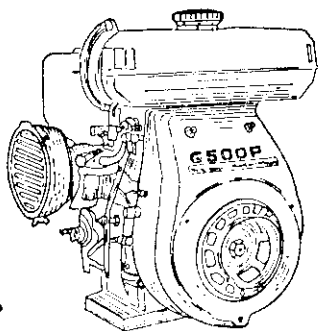
建設機械用
發電機用
農業機械用
一般動力用

汽油

1.2HP~15HP

柴油

10HP~1550HP



各型機種齊全・現貨供應

**MITSUBISHI
ENGINES**

順益貿易關係企業

總代理：金堅貿易股份有限公司

台北市延平南路5號 TEL:3822551~3