

# 普滅淨

1000cc.  
有原裝貨 及 供應  
500cc.

蔬菜、果樹、  
雜糧、水稻、其  
他雜作殺蟲劑

- ◎具快速殺虫性
- ◎具廣汎殺虫性
- ◎對人、畜低毒

△使用經濟倍數為  
2000~3000倍，是目  
前世界上最廣泛被使  
用的最理想殺蟲劑。

—說明書函索即寄—



德城行有限公司

台北市新生北路二段31-1號  
三進大樓六〇〇室  
電話：(02)551-8022/3

## 水 + 塩 + 陽光 = 電力

在以色列的恩布可(Ein Bok-ek)地方，以色列人正在死海上進行一個利用太陽能產生電力的研究計畫，他們的初步目標是建造一座150 仟瓦的先導太陽發電廠。這個計畫的成功，完全靠該國所有預作的兩項研究發展。第一項是歐瑪特公司的藍欵循環渦輪機，另外一項就是太陽水塘。

利用死海的一部分作為太陽水塘，以色列人希望這種新的供電方法在1990年代前期能夠達到供應該國所需大部分電力的目標。據以色列政府的一位發言人宣稱，屆時每度電力的價格將與火力和核能發電的價格相當，但新辦法沒有空氣污染的問題，也不會對自然生態有所破壞。這位發言人又說，此種發電的方法將來可望被全世界所有擁有海水、食鹽和陽光等資源的地區所採用，其經濟力不可限量。

太陽水塘的概念說起來十分平常。在普通的池塘裡，由於對流的緣故，每一部分水的溫度幾乎是一個常數。即使有差別，數值也非常有限。

但在太陽水塘內，情況便完全不同，靠近表面處水溫頗低，和普通池塘裡的水沒有什麼差別；但接近水塘的底部水溫幾乎可達沸點，形成這種狀況的原因是由於水塘中水的鹽分會隨水塘的深度而增加。

太陽光透過上層鹽分較低的水被水塘底部含鹽量高的水所吸收，遂使其溫度上升。由於密度不同，故上下層之間沒有顯著的對流作用存在。水既然不對流，故下方的水溫會逐漸增高。這種熱水便成為驅駛渦輪機的動力來源。(摘自69年9月號“今日經濟”)

## 豆腐的營養

豆腐之製造是在豆漿中添加少量的鈣鹽如硫酸鈣或氯化鈣之類作為凝固劑，使豆漿蛋白質的溶解度降低而沉澱。

由於部分的鈣質與豆漿之蛋白質結合，因此豆腐的鈣含量比原來的黃豆所含的鈣稍多，剩下的硫酸鈣和硫酸根隨着壓豆腐時所流出來的液體而廢棄，所以吃豆腐所吃入的硫酸鈣鹽或鹽根並不多，而且，因為硫酸根會與鈉或鈣結合成為硫酸鈉或硫酸鈣，而自尿中排出，因此，吃豆腐不會有害，它本身是一種營養的食物。(摘自8卷2期“今日食日”)

## 每天吃雞蛋

### 不增加膽固醇

雞蛋是營養最豐富的食品之一，它含有極佳的蛋白質及豐富的鐵質、維生素D及蛋磷脂，而且價格便宜。根據實驗所顯示，食物中膽固醇量增加時，體內膽固醇之合成量就會減少，結果體內膽固醇量總是不變，所以每天吃天吃一、兩個雞蛋，並不致於增加血液膽固醇量。(摘自8卷3期“今日食日”)

## 沙拉油不易冒煙

精煉的大豆沙拉油或其他精煉植物油發煙點較高，所以在加熱烹調時，較不容易冒煙，大約在攝氏二百二十度左右才會冒煙，而即使油炸所需要的溫度也祇有攝氏一百八十度至二百度之間，所以用精煉的大豆沙拉油炒菜或油炸時，不必將油加熱到冒煙，就可以把材料放入熱油鍋中，這樣可以減少廚房裡的油煙。(摘自8卷2期“今日食品”)