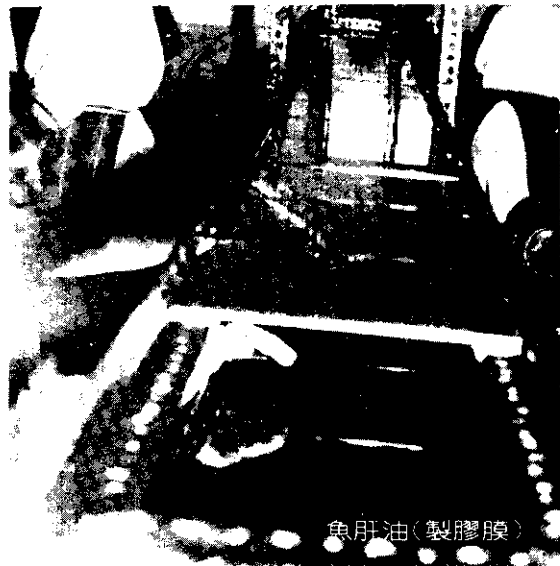


魚肝油(溶膠)

不美觀，所以必須利用二重除泡釜，外層以蒸氣保溫70~80°C，靜置6~8小時，氣泡即自動浮上，除去表層的膠，即得透明的膠衣，利用真空除泡設備，可縮短操作時間。除泡溫度過低，粘度大，氣泡不易上升，過高粘度變小，膠液內的水分，受熱再化作小氣泡，滋生不絕，同時會使添加的糖分炭化使膠液着色，降低製品價值。然後乘熱注入約8吋長的正方形不銹鋼板上，鋼板以輸送帶拖動，通過高約2毫米的欄板，即在鋼板上形成一層薄膜，再將其放冷乾燥。

製球：製造前，先將魚肝油調配成所需要的單位濃度備用，製球室的溫度控制在22~27°C，並維持室

內良好的衛生情況。製球時，將膠膜自不銹鋼板上撕下，敷放於製球鋼模框內的多孔膜板上，嵌好外框，添加定量的魚肝油於膠膜上，再將另一塊多孔膜板，蓋於其上送入軋球機內，施以強壓，約1分鐘左右，則上下兩層的膠膜自多孔膜板的孔緣處，各個切斷，油則流入孔穴中，被膠膜包裹，膠膜切口處，互相粘



魚肝油(製膠膜)

豐年叢書HV #811

火雞飼養



火雞飼養育種專家台灣省畜產試驗所家禽系主任簡明龍執筆，介紹火雞品種、種火雞繁殖、種蛋孵化、飼養管理、營養及飼料、疾病防治、火雞肉營養價值、銷售方法及食譜。

插圖多，內文套色，封面彩色，24開本，全書114頁。

定價149元(含掛號郵資)

豐年社

台北市溫州街14號 • 郵政劃撥5930號