

，厚度即蹄冠至蹄底的尺寸（見圖5）。如此記錄小豬出生至3周齡的尺寸。

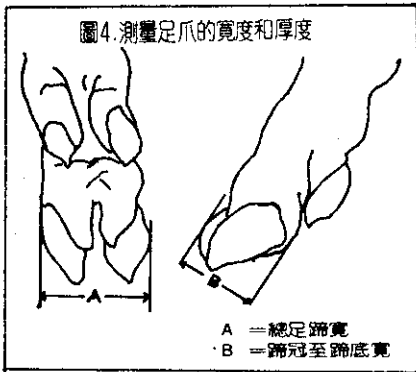


圖4. 測量足爪的寬度和厚度

A = 總足蹄寬
B = 蹄冠至蹄底寬

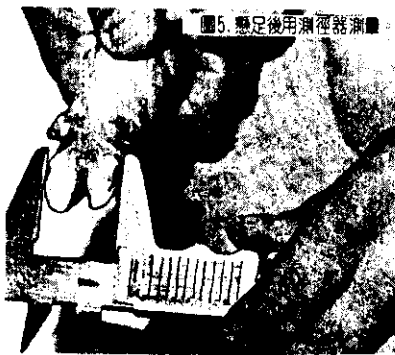


圖5. 懸足後用測徑器測量。

結果發現，豬前後的結構和型態雖然不同，但大小則非常接近。此外，在哺乳期中，以出生至24小時這一階段的足蹄尺寸最小，在決

定分娩舍條（網）狀地面的洞隙大小時最為重要。

10毫米最為理想

根據此次測量，小豬出生1日時，足蹄的平均寬度是16.5毫米，平均厚度是10.1毫米，體重在1.4~1.99公斤時，平均寬度18.6毫米，平均厚度12.3毫米。

此外，由於具有將足蹄向洞隙擠壓的傾向（見圖6），易使足蹄受傷，所以又必須以足蹄寬度和厚度二者中較小的，作為臨界寬度。因此，分娩舍的最大洞隙是10毫米

，在廠商或養豬戶製作時，應特別加以參考。

此外，根據此次測量，小豬15日的足蹄寬度是16.3毫米，28日是16.7毫米，42日是19.3毫米，56日是21.9毫米，可供測量足蹄和製作條（網）狀地面的參考。

除分娩舍外，保育舍、肥育舍和種豬舍等，都可以依此種方法計算條（網）狀地板最適洞隙大小。

（取材自Housing-A pig Supplement, Dr. Dan Mitcdoee）

小心上當！

食得安全 米糠子上市

食得安全米糠子上市，是台灣省農會為供應林區及海濱地區，特製的一種「食得安全」米糠子。其品質及注意

食得安全米糠子包裝，是仿造台灣省農會米糠子包裝袋，袋上印有「台灣省農會各縣縣徽圖案」等字樣，且袋內極易受潮霉爛，故在購買時應請消費者檢查合格證。若無合格證者，請勿購買。而且應量認「目前台灣區農改場」之商標，以免受騙。

食得安全米糠子，請向當地農會推廣科洽詢，亦可向加工購買，以免造成不必要的損失。

推動製造 液體雞蛋 促使糕餅品質升級

台灣區雜糧發展基金會為推動液體雞蛋的製造，最近特別邀集糕餅業和養雞業者30餘人，開會共同討論在本省開發液體雞蛋的可行性。座談會由基金會業務組朱組長主持，與會者就此項議題熱烈發表意見，共獲得下列四項結論。

1. 液體雞蛋在歐美早已使用，不但方便、損耗少，尤因在製作過程中清潔衛生，無細菌感染的顧慮，更可促使食品工業升級，值得在本省推行。但應考慮製作成本，使產品價格能被消費者接受。

2. 液體雞蛋可分冷藏液蛋、冷凍液蛋，另外也可單獨供應蛋白、全蛋，或加糖、加鹽等，可使加工業者依其需要直接採用。

3. 液體冷凍雞蛋可保存一年以上，對於市場供需具有調節作用。每當夏季雞蛋滯銷時，可收購製作冷凍液蛋，在冬季缺貨時充分供應加工業者使用，以促進市場雞蛋供應的靈活，穩定蛋價。

4. 為了解本省糕餅業者所需要的液蛋數量，及配合最低經濟單位的液蛋工廠設立的需要，推請養雞

協會黃理事長，就本省所需液蛋數量，以及將來設廠時的製造成本等，詳加調查分析，以供進一步研商的依據。

雜糧基金會說，本省糕餅業隨國民生活程度的提高，更為發達，只是在加工時所用的原料雞蛋，都向蛋雞場大量購買，然後雇人打碎。調製過程繁雜，耗費人力和時間，尤其在作業過程中很容易受到細菌感染，不易使品質升級。如能在省內生產液體雞蛋供應，則可解決此項問題。