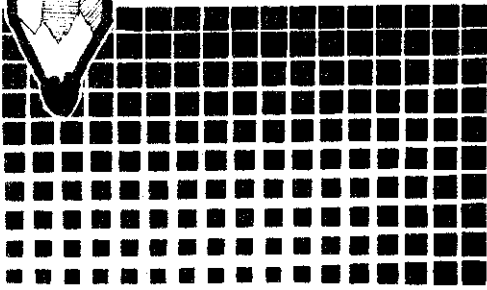




農村文摘



人造雨 可消除濃霧

到了現在噴射客機和高速公路的時代，霧帶來的麻煩算是到了頂峯。在美國因濃霧而導致的機場關閉每年都有幾百小時，高速公路上，一次濃霧帶來的車禍可高達百起。

除了在交通上導致事故，因空氣污染而形成的濃霧對人類健康也是一大威脅。

在污染情形嚴重的都市和工業中心，由於空氣中大量的存在着可以作為水珠凝聚核心的污染物塵粒，在這些地方霧的形成較容易，持續的時間較久，濃度也較高。

人造雨的技術在這方面給了我們很大的啟示，像人工造雨一樣我們可以就近將某種催化劑，譬如乾冰噴灑在霧中，藉乾冰的催化作用先使一粒粒懸浮在空中的小水珠凝結為冰粒，空氣中的水氣自會向冰粒凝聚，空氣中的水氣含量降低了，霧中的水會向空氣中蒸發，水循着這個方向自霧中走向空氣，再自空氣中走向冰粒，終至冰粒凝聚的水分重量突破了空氣的懸浮力，濃霧變成及時雨降了下來，到這個時候飛機起降汽車奔馳就什麼問題也沒有了。（摘自研考通訊）

特製焚化爐 可處理多氯聯苯

Rollins 環境服務公司在德州 Deer Park 建造的焚化爐，經環境保護局證實，多氯聯苯（Polychlorinated Biphenyls）經焚化爐燃燒試驗，多氯聯苯有99.999%可被破壞。

根據環境保護局費城地區的官員 Jack J. Schramm 的報告，Rollins 公司為破壞多氯聯苯而建造的焚化爐，是美國第一座商業化的多氯聯苯廢物焚化爐。

目前美國估計約有二千萬磅多氯聯苯被儲存在倉庫中，等待破壞處理。Rollins 公司的焚化爐可望於

三月中旬開始運轉。（Chemical Week-February 4, 1981）

熱擠出

未來食品加工法

熱擠出加工法為人類最新的食品加工型態，其發展潛力雄厚。

麵粉經熱擠出加工後，可得具有咀嚼感，似肉狀般組織的脆狀顆粒，不含胰蛋白酶抑制劑，可耐長期貯存。

1930年代中期，開始以擠出法來生產通心麵。但早期的擠出機只能用於混合和成型，並未包括烹調。然而從那時以後，擠出機已被用於生產各式各樣的速簡食品 and 以植物蛋白製成肉類的替代品。據報告，在1973年，北美有二十家主要的食品公司從事人造肉的生產。從1964年第一個登記應用擠出法製造人造肉的專利以來，各種加工方法不斷地改進，尤其需經烹調或控制組織要求的人造肉加工法發展的特別快。

食品擠出機的型式，早期引自塑膠工業用的押出機。固體顆粒原料由螺旋狀輸入口輸入後，即加熱、加壓，使原料形成熱塑性「熔融」，然後壓擠至減壓區，以得具凝聚性的產品。就是利用這些基本的機器來壓擠食品。（摘自13卷 8期食品工業）

多吃植物纖維 降低血糖濃度

目前控制糖尿病之主要方法，以飲食、運動及藥物三者為主，而其中最基本的就是飲食治療。尤其對於肥胖之成年糖尿病患者，飲食治療更為舉足輕重，不可忽視之重要治療之一。

糖尿病的飲食治療，除了按病人之體重、身高及其熱量需求而定出每天飲食之總熱量外，目前發現如將糖尿病患者所服用之飲食中，加入大量植物纖維，則病人之血糖濃度會有明顯的降低現象。同時病人血中胰島素的濃度亦減少。

由於這一新發現，使糖尿病患者之飲食治療，有了新的改變，就是讓患者食用含較高植物纖維之食物總熱量，則會得到更佳之治療效果，而使口服降糖藥或胰島素之需求量降低，甚至不必服用藥物。

（摘自70年6月號大眾醫學）