

農村文摘

微波烤箱的問題

FOOD CHEMICAL NEWS 是一本專門報導美國食品業最新消息的雜誌，在最近的幾期上，接連報導美國農業部科學家的一項新發現，那就是用微波烤箱燒新鮮豬肉時，若按照廠商使用手冊上所提供的條件，其溫度常無法殺死寄生豬肉內部的旋毛虫和其他一些有害的細菌。

旋毛虫是一種在人和豬體內部都可生存的寄生蟲，在進入人體後，最初的24~48小時內，其症狀是：嘔心、想吐、下痢。當旋毛虫離開小腸進入肌肉後，便會發燒，四肢無力。若吃下多量的旋毛虫，甚至會導致死亡。

美國的豬肉生產協會在全國發起一項宣傳運動，提醒大眾，在用微波烤箱烤豬肉時，一定要將溫度提高到華氏170度（攝氏76.7度）而非往常用的華氏150

度（攝氏65.6度）。美國消費者基金會的資訊中心也發出上述的警告。

台灣近年來由於經濟繁榮，人民生活富裕，微波爐或微波烤箱的使用也日益普及，美國農業部的這項發現，或許也值得國人注意，特別是旋毛虫的症狀，在輕微時與一般人所說的吃壞肚子或感冒類似。

（摘自70年9月號“今日經濟”）

酒是不是杜康造的？

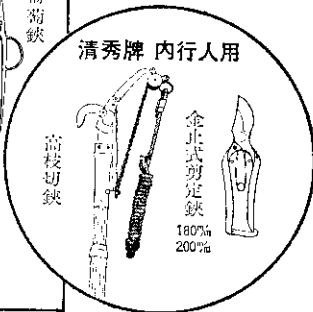
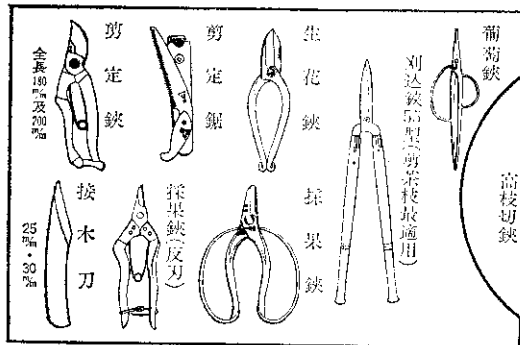
酒的起源很早，在人猿時期可能就有了。因為野生水果的果皮破裂後接觸到空氣中的酵母菌而行自然發酵，產生具有刺激性的乙醇。在人類進化的過程中，由發現含酒果實而產生喜愛，進而有意識地拿果子來「製酒」可說是一種自然的趨向。

根據西方史家的研究結果，知道埃及人及地中海一帶的歐洲人在史前時代已知從蜂蜜或果汁製酒。釀造葡萄酒和啤酒，大約至遲在西元前三千年左右已開始了。我國古書的記載，一般都認為夏禹時「帝女儀狄作酒」或禹之後的「杜康作酒」但也有認為堯舜時代就有酒了。

從近幾十年來考古學家掘出的古代器物中可知，距今七千年以前河北磁山與河南裴李崗一帶已有罐、壺、豆等陶製容器，而農業也稍有規模，故可推測在這個時期似已開始用農產品製酒了。可能這是繼承了原始人類以果造酒的經驗而發展的。所謂的「儀狄」、「杜康」，可能是改進或創新製酒方法的人，不見得就是虛構。（摘自70年7月號“科學月刊”）

日本岡恒牌高級園藝工具

鋼質最優秀！
設計最實用！



其他：
大梨鋏、洋蔥鋏、植木鋏、
松葉鋏、芽切鋏。

請認清商標，
謹防假冒。

* 原裝進口，歡迎選購 *

經銷處：新高貿易股份有限公司 台北市峨帽街68號 電話：3314190・3713208 郵撥台北市15195號