

蝦類保鮮與防止黑變

陳勝香

衛生主管機關，從民國64年6月1日開始取締蝦體撒佈礫砂以來，本省的小型拖網漁船，幾已全部改用亞硫酸鹽類，防止蝦類變黑，其中無水亞硫酸鈉因沒有二氧化硫的刺激臭味，最廣為漁民採用。然而所有的亞硫酸鹽類均僅能防止蝦類變黑而無保鮮的效果，而那些蝦拖網漁船的实际航海作業日數都在12~15天之間，如不保鮮僅靠冰藏，則頭幾天捕獲的蝦，載回港大多已不能食用，下面簡介蝦類的保鮮以及防止黑變的方法。

保 鮮

蝦類比魚類容易腐敗，其保鮮的方法有冷凍、冰藏、使用防腐劑等。冷凍雖能保鮮較久，但有一些蝦如南極蝦、五鬚蝦，因其體內酵素消化作用很强，仍不能保鮮較久。冰藏對於紅中蝦的保鮮期間約為7~9天。防止蝦黑變的亞硫酸鈉，只有一點保鮮效果。防腐劑二烯酸鉀對於蝦有防腐效果，其效果在酸性條件下較佳，故與檸檬酸、亞硫酸鈉配合，可得防腐和防止黑變效果，其配合劑中的含量要有18~20%。



防止黑變

蝦體如果沒有使用黑變防止劑，冰藏4~5天就有嚴重的黑變現象。亞硫酸鹽是許可使用的食品添加物，對於蝦類的黑變防止效果不錯，但有其缺點，會使蝦殼粗糙。如果配合檸檬酸，不但能增加防腐效果，對於蝦體外觀也損害較少。保鮮與防止黑變劑，以亞硫酸鈉60%、己二烯酸鉀20%、檸檬酸20%之比例，配成的較佳，其撒佈量為蝦體重的1%以下，撒佈後冰藏，能保藏12天。

男子中年以上 常有攝護腺腫大的情形。夜晚小便1~2次 就是紅燈信號。本書原著者提供調節營養 早期預防之道，可供醫師及一般人士參考。

請看——

南瓜子與攝護腺

J. I. Rodale原著 梁 翹 編譯

本社與美國Rodale Press, Inc. 合約取得中文版之譯者及發行權。

定價120元

(郵購另加掛號郵資9元)

豐年社

台北市溫州街14號
郵政劃撥 5930 號

農林肥料登記證農肥字第0749號 日本國內特檢第20204號

濃縮液體有機肥料 日本最新進口

特奇液 タキイ

日本タキイ (TAKII) 種苗株式會社榮譽出品

保證功效：
* PH 中性 * 促進發芽 * 提早收成 * 提高品質
* 增加收成 * 防止蟲害 * 改善土質 * 無害運作

獨特成分：
* 含氮、磷、鉀微生物外，* 另有核酸、亞米諾酸、加里等高級成份。
* 完全為有機質成份。

現貨供應

總經理
野生企業有限公司
電話(033) 323339·374004~6