

取洋菜，其方法是將鹼處理藻，以酸度4.5~5.0的酸液，浸漬1~2小時，撈取後，用清水略為沖洗後，置於釜內以清水加熱抽出，浸漬用的酸液，可繼續使用。

**過濾及漂白：**加熱後的液體，利用遠心分離機，先行除去藻體，濾液再利用超高速（10,000轉以上）遠心分離機離心後，即可得到澄清透明的液體，如需漂白，則需在過濾前，使用氧化性或還元性漂白劑漂白。為避免洋菜中因鐵、錳成份形成的黃褐顏色，可在洋菜液中加入約0.06%的重合磷酸鹽。重合磷酸鹽需在漂白前先行加入，以增進其效果。

**乾燥成品：**乾燥方法與石花菜抽取者相同。以龍鬚菜抽取洋菜的收率，對無水原藻比較，約為10~15%左右，較石花菜的收率25%左右為低。但其原料價格每公斤約18元，較石花菜原料成本每公斤43.6元，低得很多，今後仍將為洋菜抽取的主要原料。

本省目前洋菜加工廠的生產能力，已超過國內的實際需要，大多數工廠無法全年開工，在消費淡季，也有削價求售現象，經營不善者多已關閉停工。

本省的洋菜成品品質不一，成本也較偏高，今後如何改進加工技術，降低成本，提高並控制洋菜的品

質，促進在國際市場上競爭的能力，是急待加强的地方。也唯有如此，洋菜加工業在本省才能有更進一步的發展。



洋菜凝固槽

## 豐年社 代售 農發會叢書

書名	定價(元)	書名	定價(元)
南極蝦加工利用研究(一)	100	台灣產之對蝦類	120
南極蝦加工利用研究(二)	100	南極蝦加工利用研究(一)	100
台灣產水產加工品質衛生研究報告	100	台灣水產加工業實況	150
魚病研究專集(一)	100	水產細菌學	100
魚病研究專集(二)	100	中層拖網魚業的漁具漁法研究	100
淡水長腳大蝦專輯	70	台灣水產加工研究報告專輯	150
鮪類國際組織及資源管理概況	40	乳牛平衡日糧手冊	60
Fishery Products of Taiwan	80	水稻病虫害：生態學與流行學	250 (精裝)
稻作病害	(平) 250	灌溉排水工程設計	上下冊450
台灣植物主要害虫圖說	120		
An Atlas of general Pathology (家畜病理學圖譜)	英文版1000 中譯版100		

豐年社

每次郵購另收掛資 9 元郵  
台北市温州街 14 號  
郵政劃撥儲金 5930 號