

微波工作人員暴露在微波中的容許強度是每平方公分10毫瓦特（1毫瓦等於1/1000瓦特）。因此我們在和微波有關器物接觸時，應注意安全問題。時下微波烤爐的規格是這樣定的：新品在距爐門5公分處的輻射強度不能超過每平方厘米1毫瓦，以後一直到用壞為止，每平方厘米也不能超過5毫瓦特。（摘自今日經濟10月號）

野外慎防有害植物

台灣有害植物以甘藷松的調查最為詳盡，共有748種，包括136科。

當你懷疑某種植物能否食用時，可先採取綠豆般大小的一塊，放到嘴裏嚼，如果有燒辣麻澀等感覺的一定有毒，必須立刻吐掉並用清水漱口。如果稍微帶有酸味或苦味的大致無毒。可先煮食少許，等4個小時以後，如果沒有腹痛、肚瀉、暈眩閉吸、嘔吐等現象，證明此物可以食用。

野生植物中，除了苦菜和蒲公英兩種植物外，凡是含有白色奶汁的其他植物都不可以食用。瓜果類外殼變黑的不要吃。食用花朶時要除去花蕊，因為花蕊上常有小蟲藏在當中，吃後對人體有害無益。

此外，菌草植物的菌蓋上長有疙瘩，菌褶沒有鬆開並有黏液，菌柄長有菌環且根部長有菌碗、菌傘周圍碎裂，或菌類長有彩色毛絨並能在暗處發光的，都有毒性，千萬不可食用。（摘自戶外生活62號）

穀倉塵爆會生災害

新式穀倉的塵爆可能造成工作人員嚴重傷亡和財產的重大損失。因此國內外有關專家都在做試驗研究。希望盡量減低可能發生的災害。

當穀倉內的壓力和溫度很快增加時，穀類粉塵中的微粒很容易被引爆的，而這些微粒的燃燒會發展成爆燃或是爆震波的燃燒和傳播。1979年初冬美國發生了6次穀倉爆炸事件損失很大。前年1~10月間美國又相繼發生了11件穀倉爆炸事件；同時西歐也發生了2件。這些穀倉爆炸的成因主要是穀類粉塵和空氣的混合物燃燒所致。

穀塵是一種可燃性固體，若在封閉的空間內穀塵分佈的濃度足夠，把它引燃就會發生爆炸。被爆炸物的外面也會發生其他損害。主要是因為建築物外殼破壞而形成的拋射物所產生的，這些拋射物受爆炸壓力的作用而加速，可能被射至一段距離，特別是混凝土斷片，它的拋射範圍往往在30多公尺或不超過建築物高度的距離都可能受害。（摘自國際穀倉塵爆研討會專輯）

中華民國70年12月1日

新書

豐年叢書HV # 812

蔬菜加工

介紹本省民間各種蔬菜加工方法

內容：蘿蔔乾、黃蘿蔔、越瓜脯、雪裡紅、冬菜、覆菜、榨菜、福神菜、鹹菜、酸辣菜、醬瓜、醬筍、筍乾……等16篇。

由10位食品加工專家、推廣人員負責執筆

台灣大學園藝系方祖達教授
食品工業研究所副所長李錦楓博士及王義雄先生審訂。

24開，88頁，定價120元

即日起至12月底止

特價優待 96元

（郵購另加掛號郵資9元）



豐年社

台北市溫州街14號
郵政劃撥儲金5930