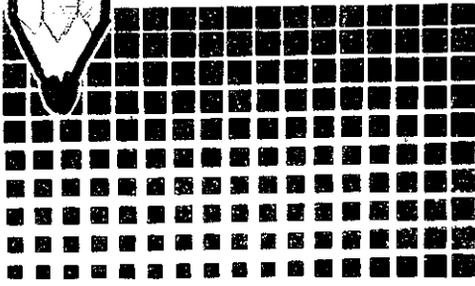




農村文摘



台灣溫泉知多少

談到溫泉，大多數人便會想起「北投」。其實台灣溫泉多達99處，分佈全省東西南北角都有。大體可分7個區域，分屬19處河水溪流所形成。水溫自攝氏35度起至高於100度的都有。氫離子濃度在1~9.9之間。所屬圍岩可分：變質岩、變質雜岩、火成岩、沉積岩和沖積岩等5種，而前兩者共佔了台灣全部溫泉區域的70%，且極大多數是屬於中性溫泉。（摘自松風第169期）

甲醇有毒乙醇釀酒

在有機化學品中，僅含1個碳原子的甲醇主要用來製造甲醛。甲醛的新用途之一是可以摻配在汽油裏，因此它的地位和需要量就日見增高。現在的甲醇是由合成氣製造，但在從前早就有人從木材乾餾的凝結中分出甲醇，稱它為木精，俗稱為工業用酒精。

乙醇是含有2個碳原子，却是一切酒類的主要成

分。人類用以釀酒的歷史亦已很悠久了。但是人們如果誤喝了用含有木精的工業用酒精即甲醇所製的假酒，少則眼睛失明，多則致命，甲乙醇之間，相差很大，不可不小心。（摘自今日經濟11月號）

科技研究豬肉品質

根據美國畜產專家們的報告：如在豬隻被屠宰前半小時，注射些普通的麻醉劑，讓它睡着而慢慢的死去，便可得到既紅且結實的豬肉。

為了改進豬肉的品質，在屠宰前把豬隻關在熱達100度的房舍裏經半小時，使牠出汗；接着用35度的冷水把牠淋濕。這樣冷熱交互處理的結果，屠宰後的豬隻可以減輕肉質的蒼白，鬆軟和水質。這是目前唯一可以提高豬肉品質的新方法，同時也可瞭解環境和處理方法的不同，會怎樣影響豬體肌肉的性質。（摘自現代養豬11月號）

食品中的重金屬病

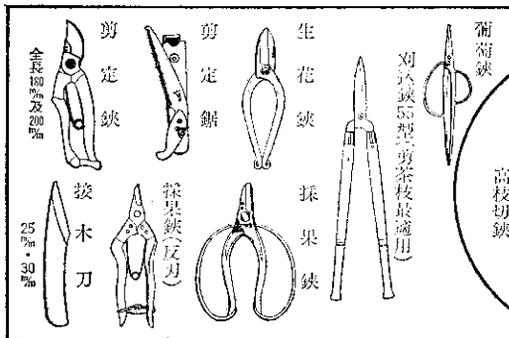
微量金屬雖是人類生長所需的物質，但若因長時間的食用含有那些少量有害物質的食物，累積過多，可能會構成人體器官致癌等慢性疾病。

世界糧農組織於1970年將一般重金屬依生物毒性的大小，區分為不同的等級。汞、鉛的威脅性最大，列為第1級；鎘為第2級；鋅與錒為第3級；鉻、鐵、銅、鎳、鈹、鋁為第4級。

重金屬進入人體最主要的途徑，毫無疑問的是由食物而來。由食物進入人體的重金屬，最初並不顯見毒性，必須累積到一定份量人體才會中毒，所以食品重金屬中毒最大的一項特徵是慢性的長期中毒。

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 台北市峨嵋街68號 電話：3314190 · 3713208 郵檢台北市15195號

中毒通常是患者在發病幾年前即已發生，等到發覺得病，通常已經太遲而無可挽救了。更悲慘的是中毒未死的患者，常常遭受到許多苦痛的折磨，生不如死。

日本某塑膠製造廠所排出的廢液含有多量的汞，會污染該地域的魚，進而釀成有人因食汞污染的魚，以致引起汞中毒而死的最初發生在日本水俣市，所以叫水俣病。

日本又有因為礦山排出的廢水中含有鎘，流入河川後，累積在稻米和魚貝而引起中毒，引起骨骼疾病發生在日本富山縣。患者終日呻吟哀號所以叫痛痛病。(摘自大眾醫學10月號)

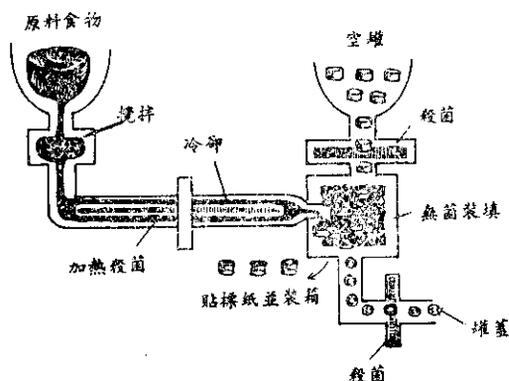
無菌食品加工新法

無菌加工和傳統罐製法最大不同處是把裝填、滅菌、殺菌和冷卻這4個基本步驟改變了。就是把食物的罐身、罐蓋分別殺菌，然後在無菌環境下裝填已冷卻了的食物並即滅菌如下圖。

這種食品加工新法最大的優點是能製成傳統罐製方法所無法做出來的高品質食物。又有個優點是由於把食物先在機器內殺菌、冷卻，然後才裝入容器中，因此，所用包裝容器的材料，只要能密不透氣就可以了；不需耐熱、耐壓而可用紙、塑膠等便宜、輕巧、美觀、不銹、不含重金屬的包裝材料。

現在已經有很多國家採用這種方法，用來儲藏如番茄汁、番茄泥、葡萄汁、柳橙汁、蘋果汁、香蕉泥和牛奶等半成品或成品。

目前一般使用的無菌巨量儲藏桶，鋼製，內襯耐酸鹼塑膠，外形如新式穀倉，容積在5千至20萬加侖之間。或許將來我們可以把番茄泥裝入無菌儲藏貨櫃車，在高雄裝船運往美國，換裝柳橙汁回來。(摘自科學月刊11月號)

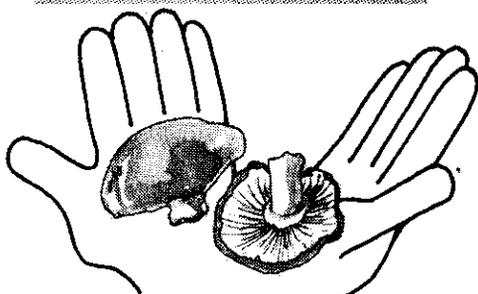


食用菇 栽培技術

杜自彊 著

內容：香菇、鮑魚菇、木耳、白木耳、金針菇、真珠菇、金花菇、草菇、竹蓐、羊肚菌、靈芝等栽培法，菌類認識，菇類食用價值，藥效與保健，菇類食譜及毒菌概說。

三版增加香菇太空包(鋸屑)栽培，其餘部份均由原作者根據最新資料修訂。



定價145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