

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)

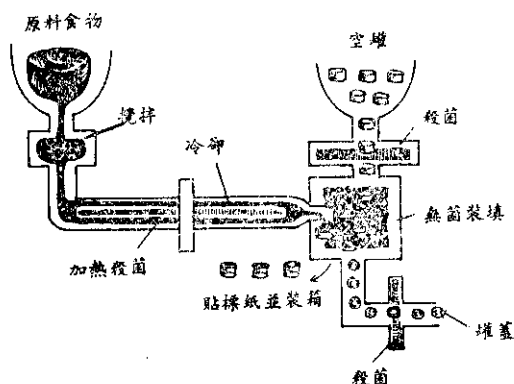
無菌食品加工新法

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封如下圖。

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、香燕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)

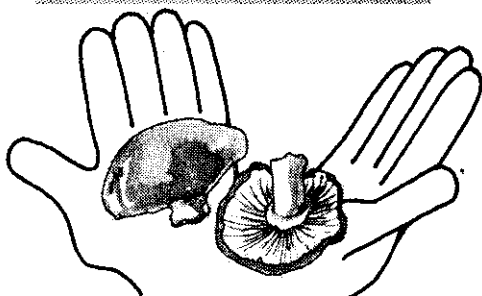


食用菇 栽培技術

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