

## 雞蛋細菌污染途徑

雞蛋的細菌污染途徑有二：一是經由蛋內而傳染的，另一是從蛋殼表面而侵入的。前者的例子是淋巴性白血病毒、雞腦脊髓炎病毒、徽漿體和離白痢菌等，後者如大腸菌、一般的沙門氏菌與徽菌。

雞蛋在輸卵管內原無「氣室」，而是在產蛋後，蛋內容物因外面氣溫較低而收縮，於是形成了氣室。在氣室形成的階段中，因有氣壓存在，蛋殼表面所存在的細菌會被吸收進入蛋內。

產蛋後集蛋時間的長短對菌分離率也有很大的影響。亦即產蛋後要儘速集蛋。集蛋後最好是迅速的對雞蛋行消毒，並把雞蛋保存在溫度變化較少的場所，或利用溫水作洗蛋處理。(摘自中國畜牧12月號)

## 西班牙農產品市場

西班牙對農產品的輸入管制很嚴，目前西國食品市場概況如下：

鳳梨罐頭：西班牙每年進口鳳梨罐頭約70萬箱。主要供應國為：菲律賓40%、南非35%、泰國20%、墨西哥3%和我國。最近因為泰國減產，所以轉向我國採購。

中國式食品：如竹筍、荸薺、玉米筍、荔枝、龍眼、粉絲和醬油都需輸入。最近中餐業者已獲准以「特別許可」供餐館業者自用，輸入難題現已解決。

味精：我國貨售價C & F 2.25美元，加上25%的進口稅和其他各項費用後，僅達每公斤2.75美元，所以已有西班牙買主在洽購中。

冷凍蔬菜：輸入無限制，關稅和其他費用合計約12%。西國本地生產各種青豆、紅蘿蔔、菠菜、青花豆、洋葱等蔬菜很多，並輸銷歐洲各國。我國產品以冷凍蘆筍較有希望，可供超級市場銷售和改裝罐

頭之用。

冷凍海產品：冷凍大蝦、小蝦、花枝和小卷等都有銷路，問題在於價格和品質。

魚類罐頭：我國鮪魚罐可銷西國。但須以平2號罐或大號罐（半公斤裝）方能為西國市場所接受。

點心類食品：西國業者對香蕉、鳳梨、洋菇脆片和米果的詢購者很多，銷路前途大有可為。(摘自民主憲政631號)

## 竹的生存和被利用

竹的種類很多，約有50類1千多種。中國竹有26類300種。最小的如禾苗，最大的直徑約1呎，高120呎。在適當的土壤、氣候和充足的水分，一晝間能增長4呎之多。竹有一特性，大多隔36~120年才開花1次。

中、日和印度人利用竹子的範圍很廣泛。例如印度人，出生時的臍帶用竹刀割除，睡覺用竹製搖籃，年長時多用竹做耕作用具，用竹器餵牲畜，自己也用竹器盛放食物。最後被人放在竹製的棺材送進坟墓。(摘自今日經濟70年12月號)

## 食用美人蕉做澱粉

食用美人蕉又稱藕薯，屬曇華科草本，高達180~300公分，秋冬落葉後越冬。約於4千年前開始栽培在秘魯、阿根廷供食用。台灣光復前水里附近曾見種植。最近在鹿谷、竹山、名間、集集、水里等地約有1千公頃，主供製澱粉用。

台灣目前有綠、紫色2個品種。澱粉粒大，雜質少，品質比馬鈴薯更好。做澱粉時只要比馬鈴薯加一道去除粘液的手續。所得產品不需漂白。很多粉絲和高級餅乾，都是以此為原料。每公頃約可收4萬公斤，澱粉率約15%。(摘自今日經濟70年12月號原作者丘應模)

泰 國



T.C.O.

純正

蓖麻籽粕

原裝進口

最佳有機質肥料

省工·省本·多利

土壤改良  
兼施肥

含有成分：  
氮 5.5~6.5%  
磷 2%  
鉀 1%  
有機物 82%

適應作物：

蘋果、梨、桃、葡萄、  
柑桔、蕃石榴、蘆筍  
枇杷、檸檬、荔枝、蓮霧  
茶樹、蕃茄、草莓、菸草  
蔬菜、瓜類、豆類、  
甘蔗、蔘蘿、花卉。

總經理處：

頂新製油實業有限公司

(048)321833

台灣總代理：

泰坦企業有限公司

(02)5361648~9