

態。此時如以刀子切腹的原料，必須整好刀痕形狀，利用綿線繫紮體外，線間距離約1~2公分左右，再懸於陽光下晒乾。

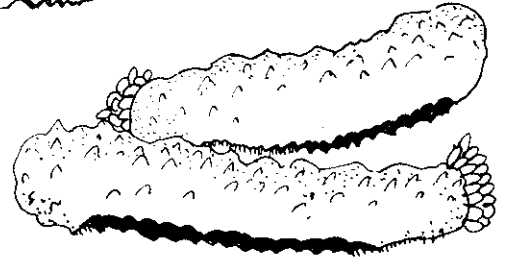
由原料至製成乾製品，其製成率因大小而略有差異，大約為5~7%左右。乾製成品在室溫下即可貯存半年左右，如欲保持更好的品質，可以塑膠袋密封後於5°C左右冷藏，保存時間可以延長至1年左右。

乾海參的復元及營養

乾製海參要食用時，必須先行復元後再行使用。復元可浸於小蘇打0.3%溶液中1~2小時，但此方法肉質較軟，質感不佳。

另外，可以間歇加熱法復元。間歇加熱是利用乾製海參，在沸騰水中加熱1小時後，於室溫下放冷，於次日換清水再行加熱1小時，如此3~4日可完全復元。表1即復元的實例，以9.56公克重，6.8公分長的海參，經上述方法處理，經4天，即可達44.08公克重，11.5公分長，重量約增加4.6倍，長度增加1.7倍。

生鮮海參的營養價值，如表2所示，可知海參含



有礦物質成分頗高，但為低熱能的食物。本草記載，海參「甘鹹溫」，具有「補腎益精，壯陽療痿」的功能，此點仍待科學的研究，來進一步的印證，但其為大眾普遍喜愛食用的珍貴「海產」，却是不容爭辯的事實。

本省海參的產期短，產地散布各地，收集不易，是開發此項加工業困難的關鍵。但以其加工方法及設備簡便，產品價值也高，利用漁村剩餘的人力，就地捕取加工，作為漁村的副業，實亦不失為增加漁民收益的一個途徑。

農林廳許可證肥字第0165號
經濟部檢驗局(內檢字)第502033號

微量要素、
綜合液體肥料
(人畜無害)



葉面撒布
苗床灌注

效果：

- ※ 促進萌芽、培養發育
- ※ 提高品質、增收產量
- ※ 促進生長、防止落花落果

不一樣就是不一樣

富多農

植物細胞賦活劑
農作物培養基營養素



適用作物：
※ 蔬菜、果樹、水稻、
豆麥、菸草、蘆筍、
葡萄、茶葉、花草、
育苗、雜作等等作物



誠徵各縣市鄉鎮經銷商

功用企業有限公司

總公司：台北市八德路三段158巷20弄17號二樓 TEL: 02-7413381
工廠：台中縣大肚鄉廣源村太平路3號 TEL: 046-911056