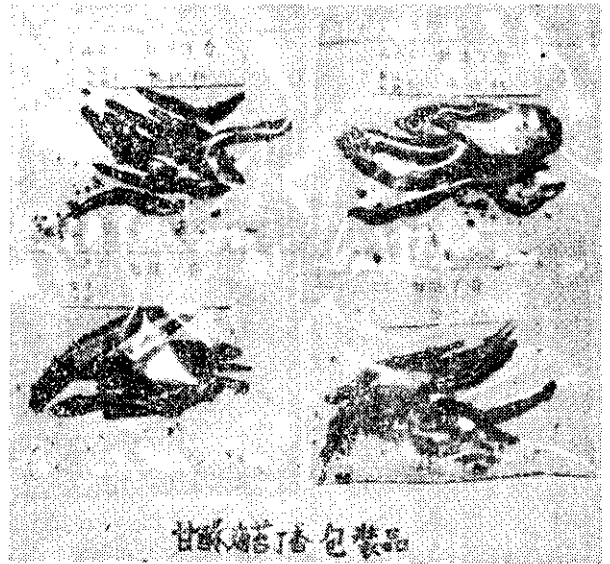


甘酥丁香

蘇素月·彭紹楠

丁香魚的拉丁名為 *Spratelloides gracillis* (T&S)，英文名字為 Anchovy-Silver，日本稱キビナゴ。其特徵魚體略為圓筒狀而細長，體側有銀白色縱帶，其上方有一青藍色線條，眼大且有眼臉，鱗大且易脫落，背、腹鱗相對，背鱗11軟條，臀鱗13軟條，全長達10公分。其分佈為自韓國、南日本至波里尼西尼，澳洲或紅海等海域，喜結大群外洋性的鰵類，且在4~8月產卵，與其他鰵類不同，聚集於島嶼海岸，將沈性粘着卵，產卵於海藻等。在台灣分佈於台北縣（基隆、金山、淡水），澎湖縣（赤崁、烏嶼、嵵裡）為主要產地。

根據統計，澎湖縣丁香魚(鮮魚)漁獲量年有 600~1,000公噸，以赤崁、烏嶼、嵵裡等地產量較多，澎湖島內海也不少，近年來因牡蠣養殖設施太多，無法下網捕撈，十分可惜。丁香魚鮮麗，肉質美味，是乾製品的重要原料，新鮮丁香魚或丁香魚乾，很受消費者歡迎。去年(70年)發現部份商人，由韓國進口丁香魚乾充斥市面，影響漁民業者的收益頗巨，但站在消費者立場，能嚐到廉價魚貨，非常可喜。因此，為兼顧業者收益與消費者的喜愛，加工成新產品“甘酥丁香”為一種骨酥，含有高蛋白質與鈣、磷的美味營養即食調味乾製品，是良好的早餐、下酒佐菜，也是老少咸宜的零食，更可促進丁香魚的銷路，解決澎湖地區丁香魚生產過剩，魚賤傷魚民的問題，以增加漁民的利益。



甘酥丁香包裝品

試驗方法

一·試驗材料

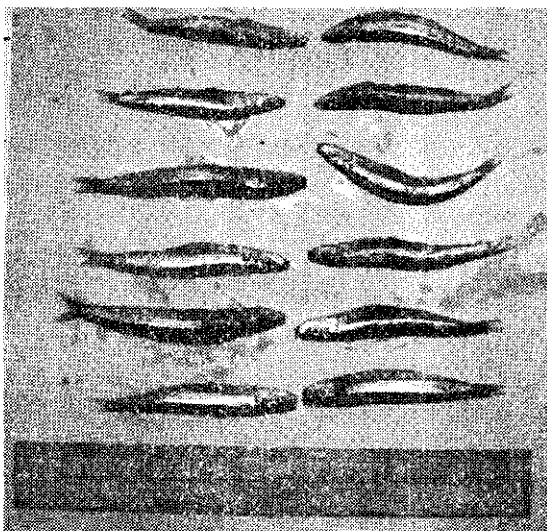
1. 生鮮丁香魚：本試驗所用的生鮮丁香魚，民國70年10月27日購自高雄市草衙菜市場，據稱是澎湖沿岸漁獲者。其大小及一般魚肉(整條)成分如第1表及第2表。

第1表 生鮮丁香魚與丁香魚乾大小、價錢比較

魚種	全長(平均)公分	體重(平均)公克	產地價格元/公斤
生鮮丁香魚	5.7~8.5 (6.1)	2.0~3.5 (2.5)	50
丁香魚乾	4.7~9.0 (6.95)	0.5~1.5 (0.81)	290

2. 丁香魚乾：丁香魚乾是於70年11月1日購自高雄市鼓山菜市場，據稱是日本進口生乾丁香魚乾，其大小及一般魚肉(整條)成分如第1表及第2表。

3. 食鹽：市販的袋裝精製鹽。4. 山梨醇：市販的桶裝液 Sorbitol。5. 甘氨酸：Glycine。6. 核苷酸：Ribotide。7. 味精：市販的味全盒裝。8. 辣椒：市場菜販小辣椒。9. 海菜片：澎湖產海菜乾 (monostromanitidum)。10. 包裝膜袋：聚丙烯 (poly-



丁香魚



propy lene. p.p.) 厚0.07公厘。

二・加工方法

1. 將生鮮丁香魚浸於15%食鹽水中1小時，撈起後散置於竹簣上，日光曬乾一兩天，使水份含量至30%左右。（如用市販丁香魚乾，則浸於清水中1~2小時，使吸水膨潤，水份含量達30%左右。）

2. 將水份含量30%的丁香魚乾排於蒸籠，置於蒸氣加壓釜內，加熱至每平方吋10磅（攝氏115度）蒸煮50分鐘。

3. 取出浸漬調味液一夜（天熱時放於冷藏庫），使充分浸漬於魚肉（注意勿使頭部脫落）。

4. 調味料配方比率：山梨醇 100公克、甘氨酸 3公克、核苷酸 3公克、味精 3公克、食鹽 5公克、辣椒若干，水 100公克，全部混煮開後使用。（視原料的多寡，可依此比率增加。）

5. 調味後撈起滴乾，混加海菜碎片，使附着於丁香魚體。

6. 為防止污染，放置熱風乾燥箱內，以攝氏70度溫度經80分鐘乾燥至水份含量達15%以下。

7. 取出後再裝置於透明耐熱性不透氣的聚丙烯（P.P）厚0.07公厘塑膠膜袋內，放於微波加熱箱，經3分鐘加熱殺菌，在保持袋內容物熱度下，隨即用閃電式封口機封緘袋口。

8. 成品為防止氧化變敗，可同時放入密封脫氧劑及氧氣檢知劑各一包。

（未完・下期續）

好消息！

葡萄果農的福音！

巨峰葡萄套袋

義大利葡萄套袋

- 防水處理、減少濕害、水傷。
- 透氣紙質、提高粉度、着色佳。
- 減少日燒病、真正提高市價。

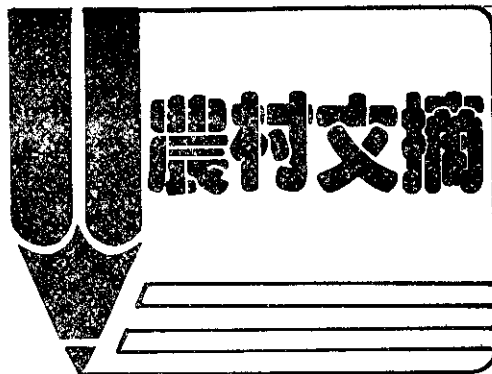
壯佳果

股份有限公司

台北市延平北路五段83巷36號

電話：8125265（郵撥134536帳戶）

（徵求產地經銷商）



鳥在高壓線上不怕

報載3月中旬台北縣板橋市，有輛消防車在救火時，因為雲梯觸到高壓電線，在地面上安排水管的消防員馬上被電死，而在控制台上和雲梯上籃框台的2名消防員却安然無恙。以下是解釋這件事的原因。

殉職消防員的手是觸到連接高壓電源可導線的水管，而腳是踏在零電位的地面，因此身體馬上就會受到電流的傷害。另在控制台上和雲梯上籃框台的2人，雖然身居高電位，但是身體不同部位並沒有電位差的存在，就不致遭受電流的傷害。這情況也就相當於安全停留在高壓電線上的小鳥一樣。

進一步實驗顯示，即使是不規則的金屬容器如汽車身、飛機殼，甚至鐵籠，也具有相同的效果。因此要躲避雷電襲擊，應留在安全的汽車裏，不要跑到樹下送死。這也可聯想到台北圓山動物園的位置雖高，却未曾聽說鐵籠中動物被雷襲斃，又飛機經常出入雲端，接觸雷電，也少聽說有何意外。（摘自科學月刊71-4儲三陽）

澳洲輸日罐頭 含鉛量高

日本一家主要的超級市場，在檢驗人員發現其連鎖商店出售的進口罐裝果汁，含有超過法定範圍的鉛時，已將該貨品全數收回。

日本第二大連鎖超級市場——依藤公司的發言人說，東京食物衛生協會發現，去年從澳洲進口的莓子、桔子罐裝果汁含有0.6 ppm的鉛。

日本的食物衛生法，所允許的最高含鉛量為0.4 ppm。

“我們確信此一鉛含量（0.6 ppm）不會傷害任何人體，但我們已將全部貨品收回。”該發言人說。

這家連鎖超級市場，為了去年6月間舉行的澳洲展覽會，而從澳洲進口了6288罐的莓子、桔子果汁，