

影响品質的因素

一・水銀含量問題

各國鮪魚罐頭，鮪肉中允許的水銀含量都有限制，美國為0.5ppm（百萬分之一），意大利0.7ppm，瑞典為1.0ppm，西德為0.5ppm。鮪魚的水銀含量與漁期、漁場、魚種等因素有關，同一魚種，體型大者含量較多。

本省鮪魚水銀含量，據調查，約有3%超過0.5ppm，本省目前多利用小型鮪類，所以製品的水銀含量，很少有超過標準。

以黃鱈鮪為例，血合肉的水銀含量最高，其次是尾部。水銀含量大致與體型大小成正比的關係，加工時儘量利用較小的原料，注意血合肉的清除，也是避免水銀含量超過的方法。

二・蜂巢肉

蜂巢肉和粘結肉成因相同，都是豆腐狀肉的一種，主要原因是漁獲在甲板上處理不當而損傷到魚體的肉質，以及魚艙內堆積不慎而致筋肉的崩離，體液流

出使蛋白膠狀體發生變化，鮮度差及中心凍結不完全也容易發生。

防止方法除漁獲處理及貯存，搬運時小心謹慎操作外，利用超低溫急速凍結，和利用低溫度緩慢的解凍，減少筋肉受冷凍的損害，都有助於減少蜂巢肉的發生。

三・綠變肉

鮪魚於蒸煮後，失去原來有的淡桃色，而呈現淡青綠色，同時有特異的臭味，原因是鮪肉肌球蛋白氧化變成異肌球蛋白，與硫胱氨酸受氧化三甲胺或氧氣的氧化形成雙硫鍵的結合而造成。此種結合受鐵離子的催化作用而加速。

青綠變肉的防止，必須在原料加工前，檢驗鮪肉中氧化三甲胺氮，如超過限量（100公克中超過8毫克者），即予捨棄不予加工製罐。

四・橙色肉

橙色肉是因鮪肉中，使果糖6-磷分解的磷酸果糖激酶失去作用，鮪肉中葡萄糖6-磷的蓄積所造成。

預防橙色肉的發生，在漁獲捕取後，如在海水水



日本三共株式會社榮譽出品

立枯病特效藥!!

全國唯一蒙農林廳正式推廣之水稻秧苗立枯病防治藥劑

立枯靈 30%液劑

(殺紋寧・日名：タチガレン)

殺菌並促進根的發育!! 抗寒害(凍傷)!!

一種農藥多種效果!!

登記證：經市進字第478號

立枯靈的特長

- 用立枯靈，確實防止立枯病，及立枯性病敗症之發生。
- 用立枯靈，可抵抗寒流及早晚溫差大時所造成之凍傷。
- 用立枯靈，可增強根部活力，促進生長確保培育出健康苗。
- 用立枯靈，能促使移植後提早成活並使生長力旺盛。
- 用立枯靈，安全又簡便，可與他種農藥混合使用。

國外資料 (僅供參考)

立枯靈在國外尚用於防治林木苗立枯病、瓜類苗立枯病、甜菜立枯病、蔬菜苗立枯病、康乃馨立枯病、甜椒立枯病、菸草與病、蕃茄苗立枯病、萎凋病、草莓苗立枯病、大豆、紅豆、菜豆等豆科作物白絹病、薑軟腐病。

台灣總代理 中國化學製藥股份有限公司 台北市襄陽路23號 電話：3816740~9

總經銷 實昌貿易股份有限公司 台北市敦化南路514號之3三樓 電話：7052414 7050155