

中預冷6小時，再行凍結，可預防橙色肉的形成，不過此法如處理不當，對鮮度會有不好的影响，所以如直接凍結，而注意貯存溫度維持在零下20℃以下，使輔酵素不致消失，則磷酸果糖激酶，可以正常作用，也可避免橙色肉的形成。

五・腐敗分解

鮪罐的鮮度指標，是以在加熱過程仍然不會改變的次黃嘌呤(Hypoxanthine, HX)與次黃嘌呤(HX)，次黃嘌呤腺核(Inosine, HXR)，和次黃嘌呤核苷(Inosine monophosphate, IMP)的比值，以公式表示如下：

$$\frac{HX}{HX+HXR+IMP} \times 100\%$$

鮮魚在水冰貯存時 IMP 隨時存日數的延長而降低，HXR, HX 隨時存日數的延長而升高。在高溫下升降比例更為顯著。

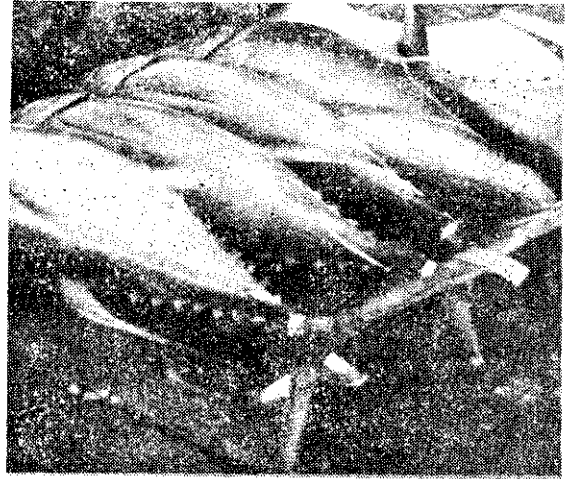
為防止腐敗分解，必須利用低溫短時間的解凍方法，並採用鮮度佳的鮪魚為原料。另本省有時以鱈魚仿鮪魚加工製罐，由於鱈魚易腐，所以對成品的品質，有很大的影响。雖然成本較低，但品質不佳易破壞

商譽，反而蒙受更大的損失。

六・濁肉

本省近海鮪肉常常發生變白，失去彈性、保水力及透明度，使商品價值大為降低。

利用塩水冰冷却的方法，可以減少濁肉的發生。此外在船上，避免在高溫下放置過久，捕取後速殺，除去內臟，迅速冰藏等，均有助於避免濁肉的形成。



瓜類栽培 (增訂三版)

介紹——

冬瓜、節瓜、西瓜、無子西瓜、胡瓜、越瓜、甜瓜、南瓜、扁蒲、絲瓜、苦瓜、梨瓜、蛇瓜……等十餘種瓜類栽培技術及病虫害防治。

三版內容澈底增訂，另增加彩色圖片60張。
24開本，全書200頁
定價170元(郵購另加掛號郵資9元)

豐年社

台北市温州街14號 郵政劃撥 5930 號