

2.將各個果粒剝離，此時須注意除梗，因梗部含有較多單寧，如果溶入果汁中，會使成品帶有苦澀味。

3.再將果實壓破。此時不可使用果汁機打碎，因種子被打碎，也將溶入大量單寧。

4.於 65~75°C 下加熱15分鐘，以溶出果皮中的色素。

5.待冷卻至 50°C 以下後，榨取其汁。

6.過濾除去懸浮的果肉，使其能有透明的外觀。

此種葡萄汁約含12%糖分，市售的瓶裝濃縮果汁約含60%糖分，

是因在工廠中以真空濃縮機，低溫濃縮而成，一般家庭中沒有真空濃縮設備，如用開口鍋高溫熬煮，常會破壞其色素和風味，所以將果汁加熱煮至 100°C 左右，再加入等重量的砂糖，待溫度復提高至 100°C 左右時，趁熱裝入玻璃瓶中加蓋即成。

玻璃瓶須預先蒸熱至 80°C 以上，否則高熱的果汁一入瓶內，玻璃瓶會破裂。果汁加蓋密封後，可將整個玻璃瓶不放，使瓶蓋與果汁接觸，利用果汁的高溫強酸來殺菌，良好的加工品，不需使用防腐劑仍可保存 6 個月以上。

讓您驚奇不已，
革命性高效能無毒
展着保護劑——以
物理機能發揮效果的：

アピオン-C

您對病蟲害防治工作
有束手無策的時候嗎？
請試試近乎神奇的

ABION-C!

有了ABION-C，您不再為
噴藥次數過多，農藥慢性中毒，
作物生育不良，移植成活率低
——而煩惱——

農會活動：

台北縣農會為增進義務推廣人員的學識與技能，增廣見聞，提高領導能力、健全基層組織，於71年11月18日在農會會議室召開新任家政義務指導員講習會。

參加者：計85人。

課程有：青少年心理發展，全粒黃豆食用法，貸款新建、整建農宅申請事項，及手工藝實習。利用繩子打中國結編織腰帶，非常美觀大方、經濟，各參加人員學習興趣頗濃，成效良好。



台北縣農會家政義務講習會(邱月正)

病蟲害防治效果。

② 雨季來臨時請加用ABION-C
可以防止雨水洗離作用，達到

稀釋 400-500 倍使用。

① 需要防寒作物請以ABION-C

稀釋 400-500 倍使用。

製造廠

日本アピオン化学研究所

台灣總代理

辰論有限公司

台北市光復南路260巷52號2樓
TEL: (02)7310769 · 7813539