

以達商業化的規模。對於澎湖地區的牡蠣而言，將可避免因人工缺乏，而必須將蚵婆運至台灣本島，而產生的種種問題。

凍結貯藏穩定售價

本省牡蠣的盛產期為每年的4~6月和8~10月，價格因而大跌，這對養殖業者而言，是一大損失。因此凍結方式貯存蚵肉，以調節產銷，安定售價，維護漁民收益，應是值得採行的一種長期保鮮方法。

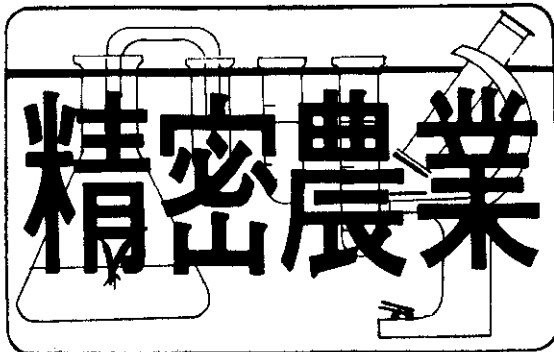
牡蠣在凍藏中有很多問題會發生，例如乾燥脫水、油燒臭、褐變等等。還有解凍後液汁流失量達5~30%，其中又含有許多水溶性蛋白質、胺基酸和無機物質，造成營養成分的損失，蚵肉特有的「磯香」亦會損失。

經研究發現，在凍藏前預先將蚵肉浸漬在攝氏10度以下的3%食鹽水中10分鐘，以200公克塊狀凍結時，有減少解凍時液汁流失的效果，經凍藏3個月後尚可維持在新鮮狀態，予以煮熟後行感官檢查時仍具有接受性。

如在凍結前，將蚵肉浸漬於M/50亞硫酸鈉溶液中30分鐘，再以3%食鹽水浸漬30分鐘，然後以200公克塊狀急速凍結（攝氏零下40度）時，具有防止凍藏中發生褐變的效果。

如將上述處理的凍結牡蠣在含0.1%BHA抗氧化劑的溶液中實施包冰時，對於蚵肉凍藏中的乾燥脫水、氧化褐變、油燒現象等則有抑制效果。

台灣省水產試驗所目前還繼續研究更能為國人接受的凍結牡蠣，期能消除一般人認為凍結水產品品質不好的錯誤觀念。同時對於蚵肉蛋白質冷凍變性的防止，及包裝方法等亦加強研究，使消費者從排斥冷凍牡蠣的心理轉變為樂於接納的程度。業者對於此等研究成果應予參考改進，以在相互合作之下，達成牡蠣供需平衡，售價穩定，增進收益的最終目的。



親愛的農友兄弟：
在這講究好品質才有高價格的農業技術更新時代，您們所栽培的瓜、果樹、蔬菜、甘蔗、花卉、水稻、育苗、茶葉、菸草等農作物，如遇各種生理與土壤所引起疑難不解之症狀，如何適當提高產量與改良品質等問題，請通知本公司為您提供服務。

一、施肥設計：適當的施肥避免過量所引起肥害、病害浪費金錢、勞力。市面上的有機肥料及無機要素、種類複雜、品質不穩定，各有優劣，建議您如何選擇理想產品。

二、土壤分析：無機肥料、重金屬要素施用不當產生土壤變質，如何恢復地力及連作所引起敗壞問題。

三、植物營養：要素不平衡所引起生理病變畸形果葉變。以上各種作物生長畸形、流花、落果、花芽、花苞、形成不良等診斷防治，歡迎農業界專家提携指導，協助克服本省土壤危機。

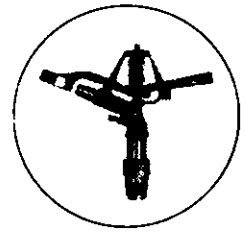
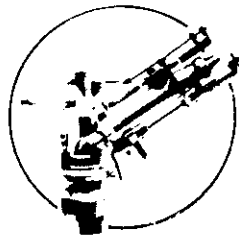
大益農有機股份有限公司技術服務部
台中縣大甲鎮中山路一段484巷8號
服務專線(042)八六三一八九·八七三三九

Royal Coach/Buckner
HYDRO RAIN

噴灌·滴灌

噴灌：衝擊式噴頭·噴槍·過濾器
跳起式噴霧器

滴灌：點滴頭·點滴管·調整器
各型器材銷售及全套設備之設計、估價、施工



台灣線水股份有限公司

日本クリーンエンジニアリング株式会社

台北市民權東路67號11F

電話：(02)591-5401 598-3351