



❀❀ 硼砂能用嗎？

(請在班會宣導)

目前市面上仍有不少不合法的防腐劑被大家使用，硼砂就是其中之一。硼砂 ($\text{Na}_2\text{B}_4\text{O}_7 \cdot 10\text{H}_2\text{O}$ ，台語俗稱冰西)，具有防止食物腐敗、發酵的功用，也可增加食物彈性與脆度，所以曾廣泛的被用在脆丸、油麵、魚、蝦、豆製品中，但它對動物及人都有極高的毒性，所以被禁用於食品中。

硼砂到底有什麼毒性呢？

食用過量會有致死的可能嗎？

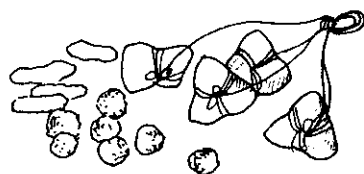
- 它可以使紅血球完全破裂。

- 它會積存在體內，產生“硼酸症”。使患者皮膚出現紅疹、嘔吐、腹瀉、休克，以致昏迷。

- 有時可引起腦膜刺激，使患者痙攣、少尿、禿髮、貧血、體溫失調或腸胃潰瘍。

- 若長期攝取含硼砂的食

品，則會導致中毒。如果中毒嚴重時，即使不再攝取含有硼砂的食品，仍有致死的可能。所以不論食品工廠或一般家庭，都不可將它摻入食物中。(轉載自行政院衛生署出版簡介食品製造與消費)



❀ 農宅標準圖延後提供

(請在班會宣導)

增繪農宅標準圖，經台灣省政府於5月11日頒佈後，農發會即交付複製，擬轉發各鄉鎮市地區農漁會及公所，供農友監照選用。惟因部分圖稿印刷不甚清晰，無法依限於7月1日前送達有關單位，已趕工描繪圖稿。農發會表示，將儘快複製送達各鄉鎮市地區農漁會及公所，除致歉意外，並請農友稍候。

