



鮮度快速判定法(測定K值)

可使魚肉保持半凍結狀況，正合乎部分凍結的最適條件，增加保鮮期限，使原來用碎冰只能保鮮1周的魚

類增長為4周，效果非常良好，值得推廣使用。

據台灣省水產試驗所初步調查估計，使用海水冷卻機保鮮的漁獲物，售價可提高20%以上。

## 鮮度快速判定

世界各國對魚類鮮度的判定方法多達20餘種，這些鮮度測定法都是依據魚肉的化學性質、物理性質、組織性質及細菌特性4種方法做為判定基準，大體上都有它特殊意義，但實用性和普遍性仍有多處爭論。

依照我國國家標準及日本「水產食品鮮度腐敗檢查法」和「食品衛生檢查指針」，認為魚類鮮度判定法，以揮發性鹽基態氮（VBN）具有實用性。

但從VBN性質來看，魚類開始有腐敗作用發生時，VBN的數量才會有顯著增多，而在魚類開始腐敗前，鮮度就逐漸降低，這段時期的變化却很難以VBN顯示出來，因嚴格的說VBN只是腐敗度指針。

當魚類死後，變化最明顯的是核苷酸的分解，且測定速度很快，所以近來有很多人改以此為鮮度快速判定指針。

### Ascophyllum nodosum

挪威原裝進口來台  
現貨供應……。

挪威海藻產品，  
提供您高收益的農業。



- 最新開發促進植物體  
高蛋白化作用。
- 純天然有機質，  
含有氨基酸、維他命、醣類、  
礦物質等60種以上。

一、神協產業KK，關心您的利益，購買海藻系列請指名“正”挪威國營產品

▲安樂肥®

アルキフェート®  
ALGIFERT

特殊葉面散佈劑，天然有機

▲安樂吉®

アルギット®  
ALGIT

生態營養土壤施用，天然有機

二、最新科技的結晶產品。

▲安樂力肥®

R.B.パワー®

植物體(樹液)PH之調整，  
促進根、芽之活動。

▲神協來肥®

シキキアイト®

來自三仟萬年前天然產品，  
促進細胞粒腺體機能。

遠東區總代理：  
台灣區總經銷：



神協產業株式會社  
松洲化學工業社有限公司  
豐原市豐勢路944號 TEL (045) 224792  
272892

誠徵縣市經銷商  
(詳細資料備索)