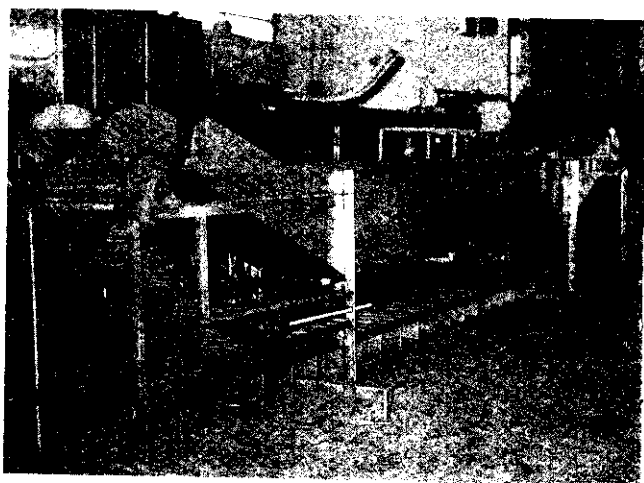


少數養殖戶加以採用，且效果非常良好，但仍然不普遍，確實值得大力推廣。

蒸汽輔助開殼

開殼是牡蠣處理工作最花功夫的一環，即使是一位熟練的開殼工人，也要花些時間才能將緊閉的牡蠣外殼打開。因此使牡蠣自動開殼是一件值得開發的工作。

台灣省水產試驗所曾試驗各種開殼方法，其中以冷凍及加熱開殼法效果較佳。尤其用個體冷凍開殼效果最好，但是因為冷凍成本太高，未繼續試驗。經水試所與食品工業發展研究所多方研究結果，認為使用蒸汽連續式加熱的方法是可行性最高的方法。



牡蠣肉洗焯機

分布在管上，使整個加熱道維持一定的溫度，當輸送帶運送牡蠣經過隧道內部，即可均勻加熱使牡蠣外殼張開。

蒸汽開殼注意事項

蒸汽開殼最重要的一點是加熱溫度和時間，如果溫度太高或時間太長牡蠣就被煮熟了，此一連續式蒸汽加熱開殼裝置，設有蒸汽控制閥和溫度設定表以確實管制蒸汽出口量和加熱道溫度，並設有馬達轉速開關以調節輸送帶速度，使牡蠣在加熱道中維持一定的溫度和時間，以便提高開殼率和保持生鮮品質。

蒸汽開殼最佳條件

加熱完成的牡蠣，外殼大部分都稍為張開，即使有少數未顯著張開的牡蠣，其雙殼間也較為鬆弛，很容易就可以打開。此一蒸汽開殼操作經多次試驗結果，獲知用攝氏62度的蒸汽加熱3分鐘，牡蠣開殼的效果最佳。

隨着輸送帶的轉動，加熱張開外殼的牡蠣一個個連續不斷的掉入收集桶中。如果是在一貫作業的剝殼場，則可延長輸送帶直接送到取肉台，立即將肉取出，加速處理保持牡蠣鮮度。

蒸汽管

蒸汽開殼機的內部設有兩條蒸汽管，出汽孔均勻

原裝進口
改良土壤救星！

蝙蝠糞



磷肥

鈣肥

含有成份：
氮 2~3%
磷 15~18%
鉀 1~1.5%
鈣 4~4.5%
氧化鈣 5~6%

讓您的果樹
年年豐收
果實甜美

適應作物：
花卉、盆栽、柑桔、梨、
菸草、茶葉、葡萄、枇杷
、蘋果、蘆筍、番石榴、
蓮霧、木瓜、草莓、甘蔗
、番茄、蔬菜、豆類。

台灣總代理：頂伸貿易股份有限公司 彰化縣永靖鄉永靖街60號 台北電話(02)5613909
(048)221166~70 5813907