

蠟，依分級標準均屬超小型，而滴汁率均在3~6%之間，可見本試驗之前處理方法對於保持冷凍牡蠣的品質均屬有效。

6. 牡蠣在凍結貯藏中，會因乾燥及脂肪的氧化而徐徐起褐變，又牡蠣肉中含有相當量的酪胺酸在貯藏中受酪胺酸酶的作用氧化產生黑色素，而且牡蠣中的糖與胺基酸於貯藏中產生梅納反應以及內臟色素的向表面移行，皆會產生褐變，造成風味及外觀上的劣化，影響商品價值。此種褐變現象，可採用真空包裝，添加適量BHA或亞硫酸氫鈉等方法抑減少，若同時施以包冰衣的處理於-18°C下凍藏，可有效的抑制蚵肉的褐變。

個別快速凍結

由本試驗中所獲得的處理方法，能保持牡蠣的良好品質幾乎與生鮮者沒有任何差別，可供將來牡蠣凍結保藏處理時採用。並且因應目前台灣地區冷凍食品業I.Q.F(個別快速凍結)設備的普遍化，牡蠣的凍結法應由大型塊狀凍結方式改爲小粒單位的個別快

速凍結方式，不但可提高凍結速率，降低冰晶直徑，減輕冰晶的物理性機械破壞，且易分裝成小袋裝，便於超級市場的銷售型態，又能於短時間內完成解凍或不經解凍而直接供做烹調之用。深具多方面的優點。

關於生鮮蚵肉的批發運銷，目前所採添加碎冰方式低溫輸送，因爲數量分散零星，而開設場與零售市場距離又近所以問題不大。但是施行集中方式示範開設場作業時，生蚵肉務必事先充分預冷，採用保溫良好的運輸容器，才能確保輸送時蚵肉的良好鮮度。目前零售市場生蚵待售時，尚有一部份零售販未能加冰保鮮而極易引起腐敗，大家應加強宣導改進，以確保國民健康。

牡蠣盛產季節，售價較低，加工業者與養殖業者應該攜手合作，將過剩的蚵肉，以個別快速凍結法先行冷凍，並按消費市場所需要的規格施以小型包裝，再配合美觀清潔的外包裝。對品質的維持，衛生保證，銷售的管理，供需的調節均有莫大的幫助。尤其是工業化的社會中，對已完全清潔處理的食物需求日增，小包裝冷凍牡蠣的加工勢在必行，但是養殖者、加工者、銷售商及消費者間的溝通結合，共同推動方能達成。

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、育苗、茶葉、菸草等農作物，如遇各種生理與土壤所引起發難不解之症狀，如何適當提高產量與改良品質等問題，請通知本公司爲您提供服務。

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黃萎凋，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，歡迎農業界專家提攜指導，協助克服本省土壤危機。

▼提供自配有機肥原料、要素、泥炭、炭化稻殼及其他有機原料

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(04)八六三一八九·八七七三五九

蘭花、盆花、觀葉植物的——
高純度液體營養元素
(原液ホリゲン)原液
活力原A[®] HOLIGEN[®]



滴滴見效!

特性與效果
活力原A原液是一種流行世界多年之最高級高純度液體園藝營養劑，其效果安全可靠而且使用方便，能使各種植物發育健壯，開根催芽開花鮮艷持久，實爲家庭園藝及營利業者不可缺之最高級安全營養元素。

總代理 **廣成園藝股份有限公司**
台北市新生南路一段160巷1-1號
電話：(02)3932855-6 (夜)3063051
訂購時請指定郵政劃撥0012779-0
張萬力帳戶