



漁獲物卡車運輸，用碎冰覆蓋。

酵素系統維持均衡；一旦死去，則此系統破壞，有很多體內的酵素此時具體質分解作用的催化能力。

大部分的保鮮劑有使細菌細胞或魚肉的酵素失去活性的能力，此外尚有其他的作用而達保鮮的效果。茲就常用的亞硫酸鹽類及聚合磷酸鹽類的特性及使用簡述之。

亞硫酸鹽類

亞硫酸鹽類包括：二氧化硫、亞硫酸及其鈉、鉀

鹽、亞硫酸鈉（或鉀）及偏重亞硫酸鈉（或鉀）等。除二氧化硫及亞硫酸之外，其餘鹽類在常溫概為白色或近於白色的結晶或粉末狀物質。

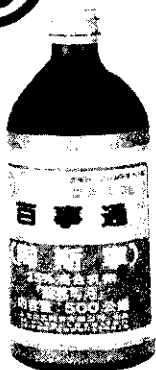
此鹽類在酸性狀態下，保鮮效果較佳。主要是因為此鹽類在此狀態下會使細菌的酵素失去活性，也會使細菌的遺傳物質失去作用，而達抗菌效果。

亞硫酸鹽類在人體會慢慢氧化為硫酸鹽，自尿中排出體外。因此在許可範圍內使用不會發生毒性問題。有人於天竺鼠的飼料中混入0.1% 亞硫酸鈉，經過一段時間飼養，發現有多發性神經炎及骨髓萎縮現象；人類一次吃下5公克左右時，有瀉痢及循環器官障礙現象。

聯合國糧農組織及衛生與健康組織表示：一位70公斤的人每天不可攝食食物含二氧化硫之量超過49毫克。最近美國食品藥物管理局規定魚介肉中二氧化硫的殘留量不可超過百萬分之四十。因此在用法上要特別小心。茲就蝦類的保鮮說明：可用自來水或海水97份重量，加入亞硫酸鹽3份，混合均勻，置於低溫處冷卻至0°C~4°C，將蝦浸入該溶液一段時間（體形小的5分鐘，體形大的10分鐘），然後離水滴乾，再行冷藏或冷凍。浸漬液可繼續使用，但第二次以後



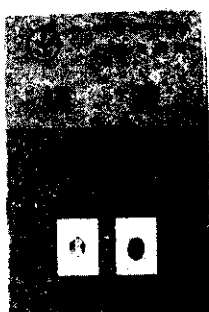
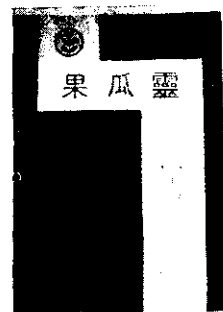
獅馬農藥



百事通

果瓜靈

蟎清



介殼蟲、浮塵子、切根蟲剋星

果樹、蔬菜病害專用

柑桔銹蟎、紅蜘蛛剋星



德信農藥



速克蟎

二點葉蟎、銹蟎、紅蜘蛛

50%水懸粉



獅馬農藥台灣區總分公司
正光化工股份有限公司
地址：台北市中山北路三段47號(協志大樓)
TEL: (02) 5971141-6



德信農藥化學品股份有限公司
地址：台北市中山北路三段47號(協志大樓)
TEL: (02) 5971141-6

