

須再補充前一次所浸蝦重的千分之三，但該溶液有臭味時就不可再使用。不可用撒布法，因為容易發生藥物分布不均勻的現象。

消費者買回魚蝦後，在烹調前最好用流水解凍或充分水洗，以盡可能洗去殘留的藥物。

聚合磷酸鹽類

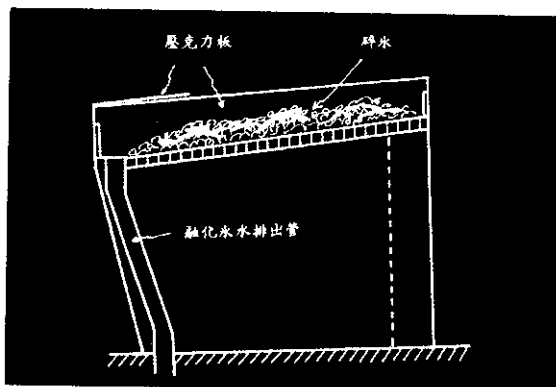
一般指的是鈉鹽，是四磷酸鈉、偏磷酸鈉、三聚磷酸鈉及焦磷酸四鈉鹽等的通稱。此等鹽類在常溫下為無色至白色的玻璃樣結晶或白色粉末。

此等鹽類吸濕性很強，因此很容易被水溶解。魚肉浸泡於其中，蛋白質會膨脹而具有保水性，減少解凍時魚肉中液體的流失。又具有封鎖金屬離子的能力，所以尚略具制菌作用。然而不新鮮的魚，浸泡此液已無效果。而且過量使用聚合磷酸鹽類，會使蝦類或薄的魚片產生異味及組織多水的現象。

由於聚合磷酸鹽類在魚介貯藏期間，或在人類的胃中，會被分解為磷酸，而磷酸是人體內的自然成分，也是人類食物中礦物質的主要成分，因此聚合磷酸鹽的使用沒有一定的限量，但僅限於食品製造或加工

必須時才使用。使用聚合磷酸鹽類於魚介肉片保鮮時，可將10份重量的聚合磷酸鹽溶入90份的自來水中，經冷卻至 $0^{\circ}\text{C} \sim 4^{\circ}\text{C}$ 後，將魚介肉浸入其中約1分鐘。此溶液可重複使用，但須注意與使用亞硫酸鹽類時同樣的事宜。

魚介鮮度的下降是不可逆的，所以從漁獲作業乃至於加工，烹調前的任何疏忽，均會導致魚介鮮度不可補救的後果。盡量避免污染，盡量保持低溫，是魚介保鮮的唯一方法。



可行的魚蝦販賣台

双管式(免巡水)噴水管

專利品



仿冒必究



棒!!真正為您解決浪費體力之產品。您有每逢噴一次水或較強風一吹必須每條噴管去扶正噴水角度之苦惱嗎?本產品為您解決體力無謂之浪費。

適用：

- 河床、砂壤土、海岸砂丘等輸水不易之地形噴灌。
- 用以噴灌瓜類、蔬菜、花生、菜園、草莓、蘿蔔。

優點：

- 節省人工，不必扶正噴水角度。
- 水量均勻。
- 使用壓力較單管式低，延長使用壽命。
- 噴水寬度較寬達4M左右。

※農用双色(銀黑)塑膠布製造批發

請洽各地特約經銷商

茂樹農藥行	羅東鎮中山西路113號	(039)543211
李詩泉	蘇澳鎮南澳路34號	(039)981045
金豐五金行	壽豐鄉壽豐路1段158號	(038)651065
豐源農藥行	鳳林鎮中正路183-1號	(038)762235
永裕農藥行	玉里鎮中正路2段32號	(038)882269
建東塑膠行	台東市正氣路191號	(089)323206
葉金水	屏東縣佳冬鄉昌隆村中正路41號	(088)662407

三福實業社出品 台南市海佃路一段1巷36弄8號 TEL:(06)2581761 • 2532774