

## 四種重要水果 內外銷均平穩

農林廳說，74年1—7月，本省香蕉、鳳梨、芒果、荔枝等四項重要水果的內外銷情形都平穩。

香蕉全年預定外銷 600萬箱，至7月底止輸出 580萬箱。

鳳梨估計較去年增產 8,400餘公噸，鮮果外銷不多，內銷價格平穩。

芒果因在開花期受寒流及陰雨影響，估計較去年減產12,000餘公噸，銷售情形尚好。

荔枝因受隔年結果習性的影響，今年產量約減少15%左右，但輸日數量却較去年增加 3.8%。

## 國外促銷活動 收到大批訂單

農林廳於6—7月間在日本舉辦台灣農產品促銷活動，初步已獲預期效果。截至7月底止，接受日方訂貨單金額已逾新台幣 5 億 6 千萬元。

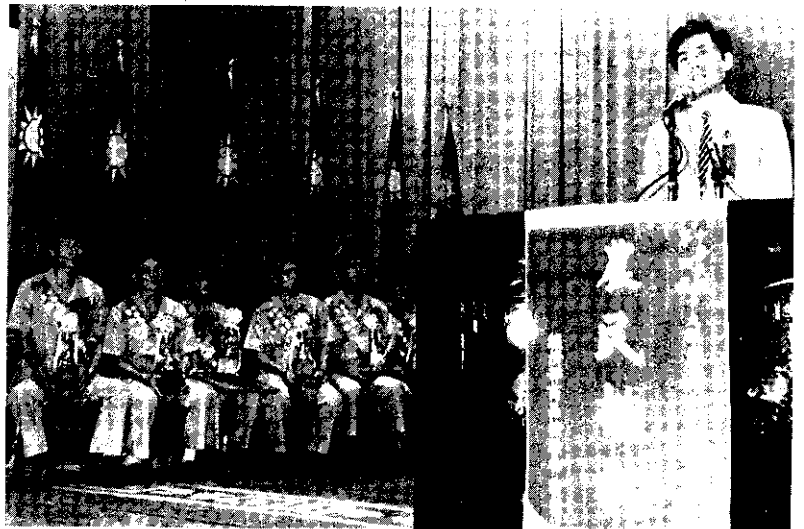
這項國外促銷活動，是農林廳與行政院農委會、國貿局及外貿協會等單位聯合，自6月28日至7月1日，在日本札幌舉辦。除了現場展售金額達 350餘萬日元外，並獲得日方有關廠商紛紛訂購。截至7月31日止，訂購產品計有 4 號鳳梨

、荔枝、筍乾絲、茶葉、水產品、冷凍蔬菜及絹扇等約 2,000餘公噸，價值美金 1,400餘萬元，折合新台幣約 5 億 6 千萬元。

農林廳說：本省外銷日本的農產食品，雖然每年都有相當的數量與金額，但是這次的促銷活動，又增加了上述外銷農產品數量及金額，足證已有很好的收穫。

## 10大傑出農家 獲頒金K獎

國際同濟會中華民國總會甄選的第九屆10大傑出農家9月1日在台北市接受褒獎，每位獲頒「金K



中華民國第四屆10大傑出農村青年頒獎典禮，8月20日在台北國軍英雄館舉行，反共義士卓長仁(右)在會中報告參觀訪問農村的心得和感想。(中央社)

獎」一座，銅質當選證書一面。

當選者都是農、林、漁、牧有傑出成就，及對社會國家人羣有重大貢獻的農友。他們是：汪勝義、呂芳萬、范清水、涂宏銘、許金興、溫四郎、張春木、楊忠慶、蔡柳盛、鄧賜龍。

## 漁業不景氣 各機關紓困

行政院農業委員會鑑於目前漁業不景氣，已協調各有關機關紓困，報請行政院核定大幅減徵漁船用油貨物稅，同時決定延長漁業貸款償還本金期限 1 年，降低貸款利率 1 個百分點，及提供業者周轉資金 3 億元。

## 食米外銷銳減 庫存壓力沉重

根據統計，今年 1—5 月食米外銷總量只有 1,054 公噸，遠低於去年同期的出口量，已對庫存食米造成重大壓力。

據統計，今年5月份稻米出口量只有18公噸，較去年同期的18,000公噸根本不成比例。外銷數量銳減的原因，主要是受世界經濟不景氣及中美食米外銷協定約束。另外，主要食米進口國如印尼等國已能自給自足，也影響我外銷成績。

## 咖啡與可可 不適合推廣

台灣省政府農林廳表示，民間若引進咖啡新品種，應先送請試驗機關試驗，以判定是否適合本省氣候環境，及產量與品質是否穩定等，以免種植後遭受損失。推廣可可，亦須謹慎。

農林廳說，最近有人在大力推廣可可及咖啡，可可適於高溫地區種植，本省嘉義以南雖可種植，但因氣溫不夠高，產量不多。同時，本省因工業發達，工資昂貴，生產成本較菲律賓與泰國等大量生產可可的國家高得多，所以雖在10幾年前，屏東地區有人試植，但結果因沒有加工廠，收穫的可可豆無人收購，可可樹也因而被砍除。

咖啡在本省，除北部外，雖均可種植，但因咖啡在採收後，尚需經脫肉、發酵與晒乾，才可製成乾咖啡豆，而且價格因受國際市場影響，較不穩定，本省去年乾豆價格，每公斤僅100元，且不易出售，因此政府並未推廣種植。

## 洋菜可放心吃 不致腸壁穿孔

海洋學院水產食品科學系教授陳錫秋指出，洋菜不但不會造成大腸壁穿孔，更可降低膽固醇，民眾可安心食用。

他說，台灣地區出產的石花菜、龍鬚菜這兩種海藻，經乾燥後磨



副總統李登輝接見榮獲1985年世界青少棒賽冠軍的中華美和青少棒隊全體隊職員。(中央社)

成粉末儲存，再加熱成白色凝固膠體，可供食用，或者做為製作果凍的原料。

製作果凍的方法經常是1公克的洋菜粉添加99公克水，粉末幾乎沒有纖維素，而且量又少，當然食用後不會發生大腸壁出血的現象。

如果純食粉末也許會腸壁出血，但事實上沒有人食用粉末。

食用洋菜可降低膽固醇，因此，日本人才會大量向台灣收購石花菜與龍鬚菜，製造果凍等。

## 亞硫酸鹽保鮮 會引起過敏症

美國食品藥物管理局8月初建議禁止保鮮劑「亞硫酸鹽」用於蔬果類。「亞硫酸鹽」已證實會引起部分人「過敏反應」，嚴重者可能致死。在美國，「亞硫酸鹽」廣泛被用於新鮮蔬果、餐廳的生菜沙拉，與罐頭檸檬汁或葡萄汁中。

餐廳為了保持放在沙拉台上的生菜看起來新鮮，加上了「亞硫酸

鹽」。「亞硫酸鹽」可以阻止生菜褐變，多年來被用做保鮮劑。

去年7月，美國食品藥物管理局委託「美國實驗生物聯合協會」(FASEB)對「亞硫酸鹽」進行安全檢討，結果，專家決議，「亞硫酸鹽」的確可能使美國百萬人以上的氣喘病人或對「亞硫酸鹽」敏感的人引起程度不等的過敏反應。

前年開始美國消費者向衛生單位抱怨，吃過生菜之後引發過敏，美國地方衛生單位不得不規定使用「亞硫酸鹽」的商品與食品必須加註說明。今年7月為止，美國已有32例引用此項規定。

目前廣泛使用的保鮮劑有二氧化硫、亞硫酸鈉、重亞硫酸鈉、重亞硫酸鉀、偏重亞硫酸鈉、偏重亞硫酸鉀。1959年以來，這些亞硫酸鹽都被食品藥物管理局視為「一般認為安全」(GRAS)的食品添加物。現在此項認定顯然將被修正。

除了生菜與鮮果添加保鮮劑外，餅干、葡萄酒、啤酒也可能含有「亞硫酸鹽」。