

況，魚種大小進行選別，再以水壓每平方呎15~20磅的海水沖洗魚介上之泥沙，沖洗蝦類時應將所裝之籬筐提起直至所流出的水不含碎屑為止。

不同次捕獲的魚不可混雜放於同一容器內，並應小心搬運不可用腳踐踏，以免魚體受傷而造成嚴重污染與腐敗加速。

前處理：捕獲之漁獲物置於甲板上時，應用蓬布遮蓋以免遭受日晒，且需時常淋洒海水，以降低魚體溫度，並應儘快處理以免造成鮮度下降。捕獲的較大型活魚應行「卸殺」以防止魚體因暴跳而使肉質加速劣變，並可延長魚體僵直期以確保魚貨品質。

魚體「卸殺」的方法有：斷頭法（將頭部砍斷），放血法（用尖刀刺魚體鰓喉部以拔除體內血液），打擊法（用刀或利器破壞魚頭延髓部份）。鯛魚類（從頭部右側刺破延髓部並同時切斷前端脊椎骨），海鰻類（從鰓內側或頭部右側切斷脊椎骨），小鯽類（從鰓內側切斷脊椎骨），鱈魚（刺鰓喉部並切斷脊椎骨）。

漁獲多時應先處理價值高的漁獲物，對於較大型的魚於捕獲時，應儘快除淨鰓與內臟並將血液拔除，且應以10ppm有效氯水洗淨；鰓、內臟等廢棄物，

應盛於固定容器內或丟棄於大海，不可隨便放置以免污染魚體或甲板。

貯藏・低溫控制

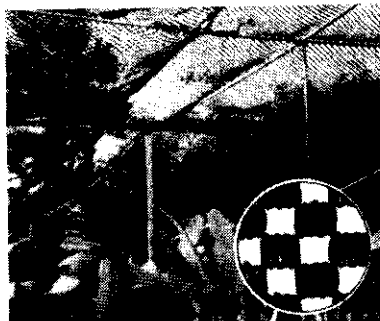
冷藏：冷藏的方法有碎冰法、水冰法、空氣冷卻法（空冷法），冷卻海水浸漬法。茲分述於下：

碎冰法：適用於15天以內的短期作業，常用於沿岸和近海漁船。使用時應注意未用完之硬冰應行丟棄，不可於下一航次使用，所使用碎冰應符合飲用水的衛生標準，艙內不可積水，並應隨時注意補充碎冰。

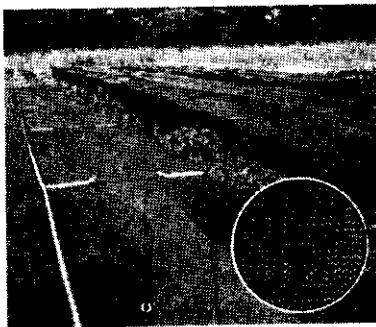
貯放魚獲時，箱底應先鋪一層碎冰，再把魚和碎冰混合放入，最上面一層再覆蓋碎冰，注意放置時不可超過魚箱上緣，且魚體排列不可太擠，以免壓傷魚體。

而除去鰓、內臟之大型魚應於鰓蓋、腹腔內填塞碎冰以迅速降低體溫，並確保魚體之溫度應在0~4°C，必要時可於碎冰內添加3%的食鹽以降低溫度。其貯藏方法大型魚則使用棧式冰藏法、小型魚、蝦則使用堆式冰藏法。

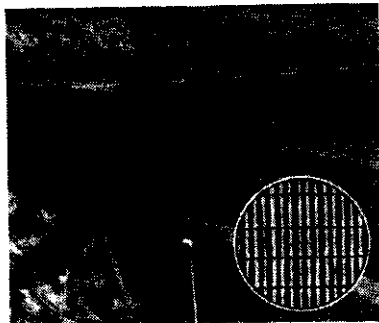
發展精緻農業請採用三冠牌農業用資材



格子織：美觀、通風良好，特別適用於蘭花栽密



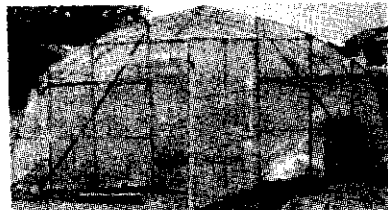
針織：強度好，不怕颶風侵襲



羅紋織：經濟實用

三冠牌遮光網

功用：遮光、防風、防霜、防暴雨 寬度：1公尺~7.4公尺 長度：50公尺
遮光率：45%~95% 顏色：黑色、綠色、銀色



清潔蔬菜用網

特點：防蟲、透光、保涼、保潔
目數：16目、24目、32目
寬度：6尺、12尺、24尺 長度：100尺



煥坤企業股份有限公司

彰化縣福興鄉50605員鹿路二段155號
電話：(047) 773878、772178、774778(歡迎洽購)