

水冰法：適用於鯉、鯖、鯪、鯧之短期貯藏。於使用時先注入清潔的海水，再加入碎冰和魚並注意冰與海水的攪拌，使溫度和鹽度均勻分布，魚體與冰水溫度應維持在 0°C 左右，所需之冰量可由下列公式估算：〔海水容積（公升、噸）+魚體重量（公斤、噸）〕×海水溫度÷80，所得數目再加 1~2 成（10~20%）即為碎冰量（通常碎冰和魚體的比例約為 1：2~4）。

注意冰量不可太少或太多，太少時魚體溫度無法下降至 0°C，太多則易使鹽度變稀薄而使魚體顏色發生變化，產生眼球白濁現象。為防止魚肉的油脂氧化，可於水冰中加入抗氧化劑（BHA、BHT、V i t. C、PG）並可加入酸劑抑制微生物生長。

魚體於貯放前應先清洗乾淨，以避免血液、粘液和污物進入冰水中而污染其它魚體，貯放時應使魚體完全沒入冰水中確保品質，並經常檢查以避免水質混濁與溫度過高。當魚體中心溫度已達到 0~4°C 宜儘早取出，再用碎冰冰藏或冷藏之。

空氣冷卻法：（空冷法）。適用於小型拖網、中型單拖或雙拖網漁船及搬運船。使用時應注意冷氣速度不能太快或太慢，太快易造成漁獲表面乾燥、氧化、失重或油燒變色，太慢則漁獲溫度不易下降。

艙內應設置棚架堆放漁獲，其艙內空氣溫度應保持在 0°C 左右，而漁獲堆放之容積不得超過艙內容積 7 成（70%）以確保冷氣循環通順。

冷卻海水浸漬法：適用於有冷凍設備的遠洋或近海漁船。使用時注意事項與水冰法相同，本法利用冷卻海水槽，將魚艙中海水冷卻在 0~-2°C，再將漁獲投入使其急速冷卻，其使用方法與水冰法相類似，但無融冰所以無鹽度與溫度之變化。

凍藏：漁獲物對於凍藏前應經選別、前處理與預冷（0~4°C），而凍藏的實施應於漁獲物死後硬直前（活魚期），其凍結時之冷凍速率應為每小時在 6 公分以上，凍藏密溫度應低於 -30°C，漁獲物中心溫度應低於 -20°C。

為防止凍藏時漁獲物體表水分蒸發與脂質氧化，應於凍結後做包冰處理（冰重為魚重的 2~3%），並注意凍藏溫度不可大幅度變動，並應該減少其變動頻率。遠洋漁船可利用浸漬式冷卻法，將漁獲物進行急速冷卻再凍藏於 -20°C 以下。

另外，每年至少做一次個人體檢，以確保健康狀況，並要求船員或漁獲物處理人員確實注意維持個人衛生。

（待續）

紅泥 耐候塑膠布

突破一般PVC膠布，不耐長期曝曬的缺點



（台灣省農業試驗所菇類研究室）

本產品特性——抗紫外線性強，長期曝露戶外，不易老化、不易破碎，可耐十年。

適合：沼氣槽、儲水槽、洋菇、香菇舍、鷄、豬舍、養魚池。

玉和實業股份有限公司

台北市南京東路一段102號6F

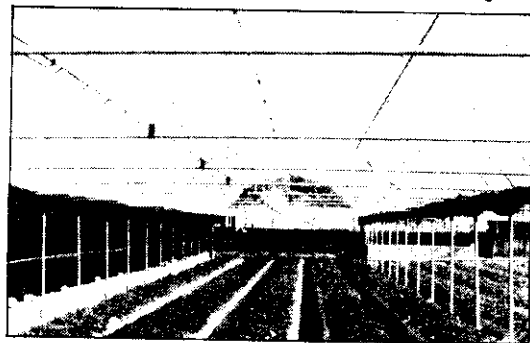
TEL: (02) 5371138

資料備索

—農業膠布的誕生—

突破設施園藝一般膠布之瓶頸

流滴水 耐候膠布



本產品特性——

- **流滴特性**——有流滴、防塵、防霧，透光特性，不影響植物光合作用。
- **耐候性強**——韌性、伸長率高，抗紫外線，較一般PVC膠布高3倍以上的效果，不易老化，不易破碎。

適合：各種溫室栽培，如清潔蔬菜、蘭花、花卉、果樹、洋菇、香菇、草菇……等。

玉和實業股份有限公司 資料備索

台北市南京東路一段102號6F ☎ (02) 5371138