



油麵、洋菇選購

油麵、洋菇選購時應注意：

1. 油麵違規添加硼砂比率相當高，表面看起來光滑透明者不宜購買。購食加硼砂的油麵食用後會有嘔吐、腎臟衰竭等現象，若積蓄人體至二十公克，有致死危險性。

2. 洋菇違規添加螢光漂白劑比率相當高，購買時應選未經水洗的乾洋菇為宜，以杜絕洋菇的不正常漂白（螢光漂白劑為一種致癌物質）。

（宋丹誠）

物不得藉大眾傳播工具或他人名義，播載虛偽、誇張、捏造事實或易生誤解之宣傳或廣告。例如：營養補給、提神活力、健康美容、消除疲勞、美化皮膚、潤膚美容及其他

類似藥品營養劑、中樞神經興奮劑、精神安定劑、強精壯陽等效能字句，均不得使用。這些「健康食品」或「保健食品」的廣告，往往違反規定，消費者應特別注意。

食用油脂選購

食用油脂選購應注意：

1. 標示完整。
2. 信譽可靠的廠牌及商店。
3. 油質澄清、無沉澱及泡沫、無異物、異味。
4. 包裝密封完整、無破損、無漏液、鐵質容器不生銹。
5. 選小包裝，不要買散裝及來源不明的廉價油，以防摻雜工業級油及其他雜油。
6. 開啓後無油臭或酸敗味（劣質油則有油臭味，顏色變深、黏稠度變大）。
7. 放入鍋中燒熱不起泡者（油炸過油稍加熱會起泡，冒白煙）。
8. 大量煎炸食品時，以豬油或香酥油較宜，沙拉油較不宜（烤酥油用於烘培）。
9. 用過的油，不要倒入新油中，炸過的油以炒菜為宜，儘快用完，勿反覆使用，顏色變黑、質地黏稠、混濁不清而有氣泡者，不可再用。

宋丹誠

改良品質 增加產量

牌 有機肥料

原料：高市菓菜市場垃圾經高溫消毒殺菌新鮮綜合性熟堆肥

成份：有機質、氮、磷、鉀、鈣、鎂、鐵、銅、鋅、鈾、硼硫等要素並符合國家OS標準。

適用範圍：各類花卉、蔬菜、果樹、茶葉、雜糧及高爾夫球場保養……等。

欲各鄉鎮聯絡人買

西德THYSSEN RHEINSTAHL公司 技術指導
重慶有機肥料股份有限公司 榮譽出品
地址：高雄縣大樹鄉九曲路184號
電話：(07)6513888-9
北部服務處：(02)9155228 王榮平

酪梨

新品系

◎新興果樹專業苗圃，果農豐收、有保障◎

獼猴桃 ▲優品種接穗大苗，隔年即可生，銷售已結果，實例再展現。

鳳梨番石榴
▲5年生特大苗50株限售，請早預訂。

富農種苗園 彰化縣田尾鄉新興村二號
(陳松骨科·議長邊)
電話：(048)733515