



認明「優良冷凍食品標誌」 吃得安心，吃得健康！

冷凍食品，是指經過前處理，予以急速凍結，並在凍結狀態下包裝的食品，且必須在能維持品溫於 -18°C 以下的低溫設備下貯運販售，才可維持其品質與安全。

行政院農業委員會與衛生署自7月起推出「優良冷凍食品標誌」（如圖），目前先就冷凍蝦類、冷凍包子類、冷凍餃子類、冷凍肉餅類、冷凍水產煉製品類、冷凍湯圓類、冷凍裹麵蝦類及冷凍蒲燒鰻等產品開始實施推行。經過嚴格的工廠實地評核及產品檢驗後，首批准許使用「優良冷凍食品標誌」的冷凍食品工廠計有：味全食品工業股份有限公司、龍鳳食品股份有限公司、新和興海洋企業股份有限公司、佳福股份有限公司、松城產業股份有限公司、裕榮股份有限公司等6家。

「優良冷凍食品標誌」推出後，委由食品



工業發展研究所每月不定期巡迴各工廠抽驗產品，並查核品管執行情形。所以，「優良冷凍食品標誌」今後不但可作為消費大眾購買冷凍食品的指南，讓大家吃得安心、吃得健康，同時將帶動工廠注意產品的品質和衛生安全，並促使販賣者加強冷凍櫃的溫度管理，期能全面打開內銷冷凍食品市場，增加各項農產原料的出路。

蘇澳

地區農會於6月22日舉辦家政膳食設計成果展示品嚐會，及洋香瓜、小玉西瓜、大西瓜促銷品嚐。

家政膳食設計之成果展示，由班員製作20道精緻可口的點心，有紫菜飯捲、銀色素香飯、南瓜糕、炆紫燻紅、琵琶蝦、麻薯、甘薯洋

羹、香菇酥、月餅、鳳梨酥等……供民衆品嚐。另有2千斤洋香瓜、小玉西瓜與大西瓜供品嚐。（俞秋娥）

新書介紹——二十餘位專家，寫出專長，寫出知識，寫出經驗。

養魚世界雜誌社出版・1,000元 20×27(公分)・746頁

養蝦總覽



作者：丁明儒、丁雲源、李武忠、沙謙平、何仲森、林明男、袁昌賢、侯英物、陳弘成、陳勝香、陳榮泰、張聰洲、廖一久、鄭長義、蔡義良、董明澄、劉正義、劉鴻儀，及譯著等40餘篇近百萬字。

內容：臺灣草蝦的發展因素、草蝦養殖、人工授精、養殖經驗、水質管理、水質分析、飼料配製、營養需求、飼料發展、人工飼料、蝦病防治、蝦的運銷、冷凍加工、世界蝦類的產銷概況、世界蝦類、蝦的生態、日本東南亞養蝦事業、蝦的化學、蝦的利用、蝦的消費、魚蝦行情、日本冷凍蝦市場現況、檢驗標準、蝦的食譜、飼料廠商、協會名單。

豐年社

每次郵購另加掛號郵資16元
郵政劃撥0005930-0豐年社
台北市溫州街14號 (02) 3938148