

辨別水產品是否新鮮有妙方

/ 漁業局

新 鮮水產品簡易辨別方法：不論是魚類、蝦類、貝類或軟體類，只要先「聞一聞」，除原有腥味外，有無其他的臭味，如氨臭味，再「看一看」：眼睛光亮，鰓色鮮紅，體表完整，蝦類是否變黑斷頭，貝類是否開口（不會自動閉合）就可判定水產的鮮度，只要選購新鮮水產品再配合以下的方法處理，水產品食用一定安全。

對於處理魚貨過程，如

何避免污染其他食品、用具，漁業局也提供一些注意事項：如處理魚貨的用刀、砧板、擦布與處理熟食品的用具要分開，用過的容器具應充分清洗乾淨，廢棄物隨手包裝好投入垃圾筒等等。

另外漁業局也希望消費者烹調水產品時，應充分煮熟食用，要吃“生魚片”必須在專賣店及選用超低溫冷凍鮭魚類產品，且不宜在常溫下放置太久，以免危害身體健康。

據資料顯示，水產品雖然容易受水中霍亂弧菌、腸炎弧菌污染，只要消費者在烹調水產品過程中小心處理，注意清潔衛生，充分洗淨用具及煮熟食用絕對安全，漁業局希望消費大眾繼續選購營養可口、物美價廉的水產品。

漁業局希望消費大眾，同時認清水產品愈清潔愈好，看到漂亮鮮紅的海蝦及潔白的熟魚，都是添加物的效果，消費者則要小心選購。



工商服務

葛林特 「肥料專業化、收成免牽掛」是葛林特植物科技股份有限公司全體同仁，服務全省消費大眾之一貫理念。成立5年，現在公司負責人林顯騰先生之領導下，以從事進口菜籽粕等天然肥料及

自產內銷的102#有機肥、微量元素等，已在同業廠商中以新秀姿態佔有一席之地。

有鑑於農藥、肥料使用形成其土質酸化而造成環境污染等問題，該公司乃與三商行股份有限公司國際事業部合作，以探究BIO（微生物酵素）體裁的「環保科技尖兵——草皮管理研討會」，乃訂於80年10月8日下午2~5時在北市建國北路二段145號三商大樓B1室舉行。與會除邀集國內百餘家從事高爾夫草坪、休

閒滑草場、室內園藝等業者參與研討外，並聘請日本松本微生物研究所（株）取締役部長岡田千之介教授蒞會指導。林先生強調BIO乃針對施肥過多形成土質養力流失之地區，對受損之土壤中壞細菌予以殺死吃掉；不但讓草皮成長均勻美麗，同時亦可使果蔬、茶園旺盛，功用良多。

此項會議之舉行，不但提供了業者知識傳授與相互研習之機會，同時也能讓我們的休閒園地煥然一新。（林嵩展）