

花生選別裝置

→ 熬煮前後所需的時間共約15~2小時；要注意的是，加熱溫度若太高時，糖漿容易焦化，同時會形成一層硬膜，造成澱粉中多餘的水份無法逸散，而此過多的水份在製成成品後便會漸漸滲出，使得混合入的花生片或粉因而軟化，包覆於其外的糯米紙也因而失卻應有的性狀，造成商品價值的低下。

熬煮終了了的糖漿，於起鍋前拌入業已炒香的花生片或粉，並待其微冷後即可起鍋置於工作檯面，分割成適當大小之後，即可進

行揉條及撒粉（避免相互粘結），再截切成適當長度（3~4公分），並加一層糯米紙及玻璃紙包裝；而自起鍋後的調理工作，必須使花生飴糖尚保有溫度方便操作，若溫度太低或室內溫度太高，皆不方便調理。

對於花生糖之製造而言，良好的糖漿配方與正確的熬煮過程，固然是決定製品成敗的要素，但對於原料花生的選擇亦不可掉以輕心，因為花生糖的食用壽命有一半以上是取決於花生的好壞，若以焙烤好的花生而言，除了不得有任何不良品之外，香味足、外觀好、且包裝更要好，最好是剛剛焙炒好的成品為原料花生，或是購進花生再自行烘焙者為佳。除此之外對於製成品的包裝亦不可不講究；因目前本省之花生糖製品在包裝上都做得不盡理想，所以今日加工業者若要使其邁向工業化生產，除了在加工過程中的衛生安全與衛生法規須注意之餘，對於如何應用包裝方法及材質來延長花生糖的食用壽命，也是一個重要的課題。

近幾年來農委會有感於花生為主要省產雜糧作物之一，為促進花生產業之發展，並以專業計劃生產方式於嘉義農專進行一系列花生加工技術、加工產品及加工機械之研究與開發；相信對於爾後花生之加工業者定能有所助益。



## 攜帶式電動送風 呼吸保護具

防塵、防毒、防臭 全機能設計

質輕 舒適 安全

山本光學株式会社 LS-800系列

成形頭戴口罩式裝著簡單，本體150公克，輕量舒適，視野廣闊。內裝扁平式送風馬達，壽命10,000小時以上，超小型鋰錳電池，充電一次可連續使用10小時，附電池皮套可裝入腰帶，輕便安全。直結式濾毒罐，粉塵濃罐日本JIS國家檢定合格，捕集效率99.5%，附110V電源充電器，最適合農業噴藥、塗裝噴漆、化學工業、有機溶劑毒臭氣體作業使用。

新型專利公告160155號

郵政劃撥帳號2099479-1

總代理 盛將有限公司

台中縣霧峰鄉吉峰路132巷16號

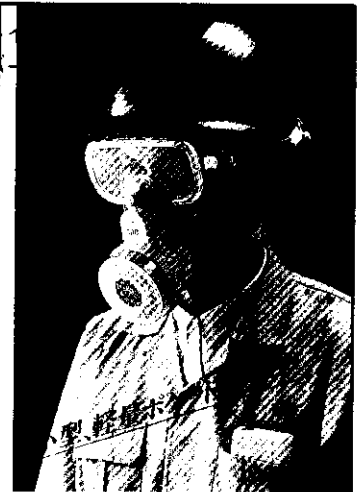
TEL:04-3335268-3327569 FAX:04-3325233

LS-800 定檢10時間

風量固定 50公升/分

LS-810 定檢5.5~10時間

風量可調 40~70公升/分



マスクの中に小型電動ファン内蔵!