

研磨過程亦分為二個階段，首先是中程度的粗磨，使花生粒的顆粒變小；然後再予以細磨，並配合各種添加物同時進行；在此所指的添加物有鹽（1~2%）安定劑（3~5.5%），砂糖或糖漿（2~5%）及乳化劑（適量）等。而在整個研磨過程中，花生品溫會逐漸上升，故必須加設卻裝置，控制其溫度在60~75°C之間，防止品質變異。

而研磨好的花生因溫度頗高，故不可立即充填包裝，須待其降至30~40°C左右方可充填，否則裝瓶好的花生醬表面會有下陷，甚致於產生龜裂。而剛充填好的花生醬應避免搬運、震動及品溫變化過大，因其會引起花生醬所謂油水分離現象及質地變硬，需經1~2天的靜置後方可運輸，且因花生醬含有大量的油脂，故裝瓶好的花生醬施以真空封蓋、減少氧氣數量並避免光線直射，則可提高成品貯存之安定性。



欣美牌

栽培新觀念 園藝新技術

果園、菜園、花卉、茶園 點滴灌溉系統

特點：

- 專業生產，品質保證，價格最合理。
- 免費設計、規劃、責任施工。
- 解決果園、菜園、花卉乾旱缺水現象，並可配合簡易自動滴灌施肥系統，定時定量施肥。省時、省工，效果顯著。
- 促進果樹結果，可使蔬菜增產並提高品質。



蘭花施用滴灌設備有調節花期及增產效果。

● 噴頭



微粒噴霧噴頭



噴霧噴頭

昌朋實業有限公司

台南縣安定鄉工業區港口村399之1號
電話：(06)5932780·5932774 張欣洽

誠徵全省各地經銷商

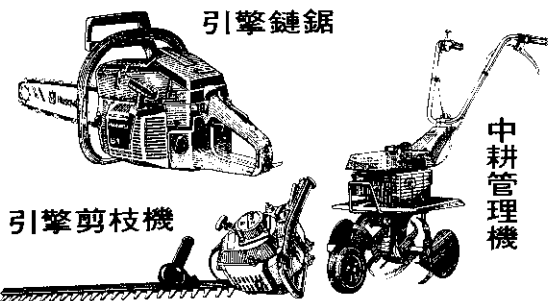
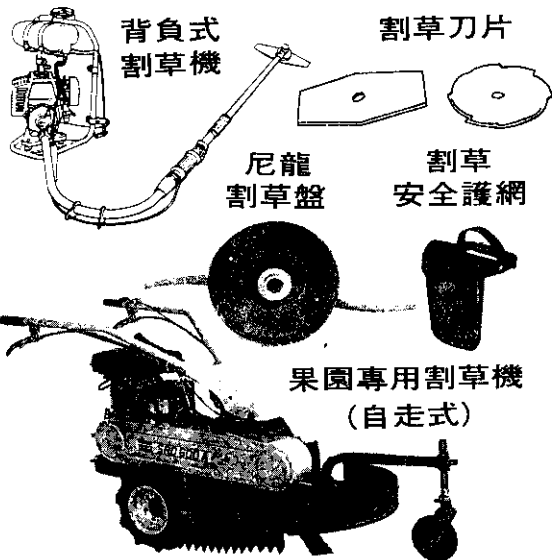


瑞典

好速耐

農林園藝
割草綠化

機械總匯



◎果樹專用器具◎



總代理：

上江實業有限公司

桃園縣大溪鎮得勝路5號 TEL: (03) 3883444 FAX: (03) 3885444
桃園市復興路42號 TEL: (03) 3326408·3326412
台北市民權西路127號5樓 TEL: (02) 5970023 FAX: (02) 5972106