



以人工削皮，費工又費時

柿餅加工法

1. 自然日晒法

以9分熟之柿青加工後，外觀色澤較優。但若空氣中之相對濕度高於75%，日照不穩定時，容易腐損不易掌握品質。

2. 變溫乾燥法

加工時採不同階段變溫乾燥法，先以45°C處理16小時後，再以35°C處理70~80小時，其脫澀完全且色澤鮮豔。

結論

1. 若以民間之小型食品加工而言，為求

降低生產成本多以傳統日晒法加工製柿餅，不但易受天氣影響，而且腐損率較高。

2. 建議民間加工柿餅，若以傳統日晒法，配合有網室設施之晒場，不但可防止雨水飛濺及下雨時搬遷之苦，且能阻絕蠅虫，減少因果蠅產卵造成之腐損機率，並提高製作過程之衛生條件。

3. 不同階段變溫乾燥法之烘箱設備，較



自然農法

農神

- ◎內含10支菌群，厭氣性與好氣性互補，(chain-reaction)環環相扣，可克服各種酸化及鹽類障礙之土壤。
- ◎10支菌群中，包含3支溶磷菌，可有效分解磷肥，促進磷、鉀、鎂之吸收。
- ◎經過長期醱酵、馴化，菌種安定，密度高，活性好，絕不膨罐。
- ◎非酵母菌、酵母粉泡水稀釋，歡迎比較。
- ◎可與一般農藥混合，但銅劑不可。

◎經濟部工廠登記證◎Na99-161694-00
◎肥料登記證號碼：台製質字第13101號

活菌肥料百百種，選買“農神”有效果!!

保證成分：全氮1.5%·全磷計1.2%·全氧化鉀2.5%

香瓜·西瓜·木瓜·苦瓜·哈密瓜
只要是瓜·使用“農神”頂呱呱!!

好瓜用農神 農神出好瓜

●屏東蓮霧白露催化，應灌土300倍，促進花芽分化。

國立中興大學園藝系67級畢業
微生物技術指導員 簡富裕



神農肥料加工廠

TEL: 04-3896288 FAX: 04-3896287