

選購鮮乳

• 吳則雄 •

1. 選擇優良品牌。
2. 注意產品標示與保存期限。
3. 注意產品包裝是否密封。
4. 冷藏溫度 $0^{\circ}\text{C} \sim 5^{\circ}\text{C}$ 。

乳 牛可說是家畜中對人類貢獻最大的動物，在國外有些乳牛所得的獎章比一位傑出人士所得到的還多，這種表彰令人欣奮，因為沒有任何其他動物能比得上像乳牛一樣對人類的貢獻。

高產量乳牛一天可以泌乳30多公斤，經過均質、滅菌等處理後變成可以飲用的鮮乳，含有豐富的蛋白質、脂肪、碳水化合物、維生素和礦物質等營養要素，而且含量和配合比例都非常良好，品味香醇，可說是人類生活中最美好的食品。

鮮乳所含的多種胺基酸、乳糖、乳脂和豐富的礦物質鈣磷，由於配合比例恰當，可以直接自消化道吸收，對兒童骨骼生長發育及防止中老年人骨鬆症，牙齒脆弱等都有很好的效益。尤其女性進入青春前期，或在懷孕和授乳期間，能儘量多喝鮮乳，對本身和下一代的健康都有很大的幫助。

少部份人飲用鮮乳會有過敏或腹漲腹瀉的情形，一般稱之為“乳糖不耐症”，這是由於過去沒有常喝牛乳的習慣，體內小腸黏膜缺少形成乳糖酶的能力所致。可以從少量開始每天喝50或100cc，讓體內腸道產生乳糖酶後，就可以慢慢的增加到每天喝500cc了。

糖健鮮乳

糖 健食品公司是台糖公司福利事業之一，除了3年前推出的台糖冷凍水餃，深受消費大眾喜愛及肯定外，於78年10月在花蓮秀姑巒附近，成立糖健乳品加工廠，輔導當地酪農飼養乳牛生產牛乳，再加工成鮮乳。

由於乳牛飼養在花蓮縣瑞穗鄉青青草原自然環境下，乳品加工廠距離酪農戶牧場不到10公里，廠農之間連繫融洽，因此生產牛乳品質香純可靠。

“糖健鮮乳”產製過程如下：

輔導酪農戶養牛泌乳→原料乳收購檢查→過濾→生乳冷藏運輸→生乳受入工廠冷貯槽→檢查→品管→貯乳預熱→均質化→保持→超高温瞬間加熱→冷卻→充填包裝→品質檢查→鮮乳裝箱放入冷藏成品庫→出庫→裝運市場→消費者。

糖健鮮乳採用不透明“新屋”紙盒包裝，除可直接飲用外，若需要加溫，可放置微波爐加熱2分鐘，即可飲用，非常方便。(吳則雄)



“醬”出名門 傳統好滋味

花生大/麵筋Q/筋味十足



統一花生麵筋花生大、麵筋Q筋味十足，越嚼越有勁。佐餐點心，清嚐品味，統一花生麵筋讓您胃口大開。

**統一
花生麵筋**

敬請愛用姊妹品：

統一醬油、天然醬油、油膏、辣椒醬、香辣瓜、蒜香醬、花瓜、鹽苦瓜、鹽瓜、脆瓜、麵筋等。



創造健康的尖端食品

統一企業

台南縣永康鄉鹽行中正路301號
電話：(062)532121(30線)

加工廠

地點：花蓮縣瑞穗鄉

攝影：阿丰

文：吳則雄

