

# 麵條 包裝冷藏比較理想

依據我國食品法規的要求，麵類製品不得使用防腐劑。麵條製作衛生條件太差，貯存方式不良時，生麵條就比較容易腐敗變質。

國人在購買生麵條時一直都有一個觀念，認為在傳統市場內散裝現製的生麵條比較安全可靠。包裝冷藏的生麵條不是現場製作，在購買時就比較沒有信心。其實這些購物觀念，有待進一步對麵條品質與衛生的正確認識。

一般麵條依產品的水份含量，可分為乾麵與生麵。乾麵條是經過乾燥，使產品的水份含量低於15%。在此水份含量的麵條，微生物不易生長，可貯存數月以上而不致變質。

生麵條如陽春麵，其水份含量為30~35%，油麵為50~60%，這種高水份含量的麵條，在冷藏的條件下可貯存數天，但若沒有適當的保存方法，則容易受微生物污染而變質。

包裝可以隔絕外界微生物污染，冷藏可以使微生物不易繁殖，包裝冷藏的



在傳統市場買的手工製麵，應立即食用，以免變質。(阿郎／攝)

方式來保存麵條，的確是比較理想的方法。

依據我國食品法規的要求，麵類製品不得使用防腐劑。麵條製作衛生條件太差，貯存方式不良時，生麵條就比較容易腐敗變質。

一般傳統市場內的小型手工製麵，生產場所溫度高，環境潮濕，條件比較差。此時所製作的生麵條，除非麵條做好後，即刻買回家食用，若放置一段時間，在室溫下比較容易變質。

近年來行政院農委會，為了提升國民吃的品質與衛生，極力推廣冷凍食品及新鮮冷藏食品。使傳統市場髒亂的銷售食品方式，改進為以冷藏或冷凍包裝的衛生食品銷售方式。

目前市售的有生產工場名稱、品牌、地址及生產日期標示的包裝冷藏麵條並不普遍。主要是國內的麵條廠還是以家庭式經營，少量生產；自製自售。生產包裝冷藏生麵條，則需要比較具規模的自動或半自動生產設備，包裝設備以及冷藏貯送設備等。

為了使一般消費者能更進一步的瞭解包裝冷藏麵條之生產及產品的品質認識，現將其製作方法簡單介紹如下：

陽春麵、拉麵、意麵等的製作

(1) 麵糰攪拌：將麵粉、水、鹽、鹼水或其他改良劑等，加入攪拌缸內攪拌成麵糰。

(2) 壓麵：攪拌好的麵糰，使用滾輪延壓成麵皮。一般是使用3~4對滾輪

最新出版

精緻小品·健康長壽·專家執筆·選自農業周刊



定價200元 (郵購另加掛號郵資45元)

## 頤養集 豐年叢書 健康系列

全書 41 篇 · 5 個主題：

- 〈1〉正視文明病——高血壓·膽固醇·食物纖維等11篇
- 〈2〉老年保健——老年病·老年飲食等5篇
- 〈3〉積極人生——慢性病者的心理健康等4篇
- 〈4〉飲食設計——糖尿病·痛風·淡食等特殊飲食10篇
- 〈5〉養生之道——如何維持最佳體能等11篇

豐年社 台北市溫州街14號 電話：(02)362-8148 郵政劃撥0005930-0

▶ 延壓，使麵皮的厚度逐漸變薄至所要求的厚度。

(3)切條：依所要求的寬度，選擇適當的麵刀切麵皮。

(4)切斷：依麵條所需的長度切斷麵條。

(5)包裝：稱取一定重量的麵條，使用適當包材包裝。

(6)冷藏：置於冷藏庫中冷藏貯送。  
油麵的製作

油麵製作的前幾步驟(1)麵糰攪拌(2)壓麵(3)切條(4)切斷與陽春麵等相同，切斷後的麵條再經下列步驟的加工：

(5)煮麵：使用沸水煮麵條約1分鐘左右。

(6)冷卻：煮過的麵條使用冰水冷卻。

(7)噴油：將冷卻後的麵條噴洒一層沙拉油，使麵條不至黏着。

(8)包裝：稱取適當重量的油麵以適當包材包裝。

(9)冷藏：置於冷藏庫中冷藏貯送。



包裝可以隔絕外界微生物，冷藏可以使微生物不易繁殖。（盧榮錦／攝）

## 食品不安全 怎麼辦？

文／羅敏菁

報紙常常報導很多農藥或除草劑、生長素殘留在蔬菜

水果雞肉牛肉裡面，看來真叫人害怕。

不過根據美國食品藥物檢驗署（FDA）指出，這些農藥或生長素不見得對人體有害，也不全是致癌物，即使是的話，人體還是有保護的措施：

例如用來抵抗心臟病、癌症及防止老化用的抗氧化劑，

同時也可幫人體去除毒素，如硒可去汞毒。維他命E可對付一氧化碳及去含氣農藥的毒。維他命C可去鉛、鎘、過敏原之毒。

含抗氧化劑多的食品來源為蛋、洋蔥、酵母、麥胚芽、綠色花椰菜、番茄、高麗菜、柑橘、草莓、芭樂。 ■

### ●醃漬物處方秘典

食品調味用書

■林耕年編譯 定價80元

### ●食肉化學之最新發展

介紹食肉構造與組成的生化發展

■楊正護編譯 定價300元

### ●蛋品加工理論與應用

內容包括蛋品化學、功能性質、加工技術及各種加工利用等

■陳明造編著 定價450元

### ●食品加工精華①②③

在學段考·普(檢)考必讀

■林耕年·曾耀庭編著  
每冊①100②80③80元

## 大專·高職用書

本社代售  
最新出版

豐年社

### ●食品添加物(一)磷酸鹽

介紹磷酸鹽在食品應用的專門書籍

■邱健人編譯 定價160元

### ●組織培養

適合高職農科學生選修植物組織培養課程參考

■許謙信·何婉芬編著 定價66元

### ●園藝原理

■鄭克俊 劉維敏 熊泰坤  
陳石如 曾秀香編著 定價300元

### ●植物生理學實驗

■王月雲 陳是瑩 童武夫編著  
定價200元

台北市溫州街14號  
電話(02)362-8148·363-4055  
郵政劃撥0005930-0豐年社  
郵購每次另收掛號郵資45元