



中建立秩序，將是冷凍調理食品加工廠所亟待處理的發展路線。

在行政院農業委員會與衛生署輔導下，凡是准予使用“優良冷凍食品”標誌的廠商，均是經食品工業發展研究所實地至工廠評核設備與環境，並抽驗產品。

優良冷凍食品推出後，不但可提供消費大眾購買冷凍食品的指南，間接也帶動廠商注意產品的品質與衛生安全，以良幣趨逐劣幣的姿態，達到全面提升冷凍食品之目的，讓消費大眾買得安心，吃得放心。

為配合未來產業發展及市場需求特性，目前因應措施可歸納如下：

• 由於國內冷凍調理食品產業廠商大多為中小企業，且數目眾多，而規模大小差異頗大，對市場競爭型態可能有不良影響，因為在合理競爭下的廠商，能強化產業發展體質，因此未來宜致力

於產業結構的改善，同時在品質檢驗及衛生管理上，政府各有關單位更應嚴加考核以達成存優汰劣的目的。

• 加強研究發展工作，以提高加工層次，開發新技術與新產品創造特色，開發引進新設備。

• 積極開拓新市場，以提高設備利用率，採取多樣化及綜合性經營，增加產品之產製項目或其它冷凍食品而能發揮水平整合之效。

• 配合政府加強國內市場消費者教育，因此宜編印有關冷凍調理食品加工製程衛生標準，營養分析，透過傳播媒體介紹給消費者。

• 配合政府發展國內市場完整之冷凍調理食品供應系統，包括低溫運輸，冷凍鏈設備製造業，包材等週邊工業之發展。

• 確保原料來源，提高生產效率與設備合理化以降低成本，提供消費大眾既美味又便宜之冷凍調理食品，為業界一致努力之方向。

不抹奶油的人

筆 者在德國吃早餐，是把前一天洗好在電鍋的米押下開關，配青菜、醬瓜、味噌湯。

萬一出門在外，只好硬著頭皮吃麵包了，這時也不抹奶油，德人覺得很奇怪，我覺得奶油並不是必要的東西。想想在每個麵包抹上5公克的奶油，就增加45大卡的能量，每天吃兩片麵包增加90大卡，78天就增加1公斤了。

奶油是牛奶的脂肪，熱量很高，每公克，產生45大卡能量，約等於1粒橘子，或¼碗稀飯，或半台斤的青菜。

吃麵包的人比較不容易降低脂肪量，塗抹奶油是其中一個原因，假如不能吃飯，至少看在熱量的份上，省下這奶油吧！ (洪建德)