



低油脂猪肉 改變豬飼料的脂肪成分，
就可以改善猪肉的品質。

爲了提供現代重視營養與健康的消費者更理想的食品，科學家們已着手進一步的改進猪肉的品質，使它比目前的猪肉含有更低的脂肪量與較少的飽和脂肪酸。為達到這項目標，生產者可以由豬的飼料着手。

美國伊利諾大學和美國心臟研究基金會的科學家認為，當豬隻食用經由擠壓機處理過後的大豆，所得到的肉其脂肪含量比食用普通飼料的猪肉為低，而且其所含有的不飽和脂肪酸比飽和脂肪酸為高。這種現象在猪肉肉排上改進了50%，而在春肋肉上可達100%。這種飼料的改變，對豬隻的成長效率，肉品的風味、組織，以及加工儲存的性能，都不會造成影響。

飽和脂肪酸的量太高時，常被認為和人們的血管硬化有所關連，所以重視營養與健康的消費者，對這一類食物常常敬而遠之。

科學家們指出，豬隻和人們一樣地吃什麼樣的油脂，在體內就聚集什麼樣的脂肪組織，因而我們可以經由改變豬隻的飼料脂肪成份，來改善猪肉的品質。在實際的企業化生產上，這種含油脂量低而不飽和脂肪酸高的猪肉，在生產成本上會高一些，不過對消費者來說，多付一點點錢而能吃到高品質與安心的猪肉，是非常值得的。 ■

日本禁止稻米進口 為了保護本國的稻作農民，日本政府堅持稻米不准進口

由一家大報紙所主持的民意調查指出，有70%的人們贊同開放

稻米進口，這數字比1988年的41%改變了許多，持反對意見的人只有24%，也比2年前的53%減少了不少。

日本政府是以保證價格收購稻米，而這種價格比世界的市場價格高出很多。最近美國和日本的貿易談判中，美國政府強烈的試圖讓日本人開放稻米市場，而日本政府還是拒絕了這項要求，最主要的理由是日本政府希望其國內的主要食糧要自給自足。

稻米市場管制的主要目的是使老百姓們不必擔心買不到糧食，日本的官員們認為：如果不作這種管制的話，可能會導致有錢買不到糧食的恐慌。這些年日本在市場開放的壓力下，已准許牛肉、柑桔及一些加工食品的進口，如果以食物的能量計算，日本大約有一半的食物是靠進口的，由於進口食物持續的增加，不禁使日本官員擔心一旦進口中斷所導致的糧食問題。

禁止稻米進口的另一項原因是照顧農民，今天許多日本的農民還是用傳統的方法生產稻米，為了應付國際間的競爭，生產力的改進也要逐步的進行。

這些年來，日本人飲食習慣的改變，使問題更加複雜。在1978年，日本人年平均食用180磅的稻米，而到了1988年却降低到156磅，這個數字在去年又減少了22磅。今天日本的鄉間，已可以看到棄耕的稻田，而靠稻作為主的農民也降到13%。

日本政府的官員們認為：農產品的開放要有個限度，稻米在日本農產品生產值上超過一半，在觀念上還是以農為立國之基的日本政府，將會繼續禁止稻米進口。 ■