

虫害，即可生產出安全可靠的清潔超甜玉米，如能有計畫的生產，將可成為經濟價值很高的作物。此項防治法已實施當中，並陸續擴大輔導面積。

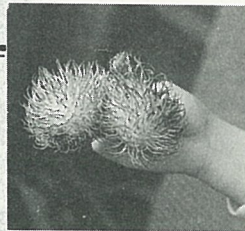
成熟的甜玉米可連軸或脫粒，以煮、烤或配合其他食物烹調；也可脫粒製罐或冷凍加工外銷，還可曬乾後加工製成粗細不同的碎玉米粒、玉米麵及玉米粉，供烹調使用。此外，玉米還可釀酒、萃製玉米油。根、葉、鬚等亦均可作藥用，其性甘、平、無毒，有利尿、利胆、止血、降壓等功用，可以說是一種健康食品。

怎樣才能吃到品質良好的超甜玉米呢？超甜玉米的含糖量約11~12%。當貯藏溫度在0~2℃，相對濕度90~95%時，可存放4~6天。鮮果穗直接食用時，水分以75~78%為佳。因此，當您前往市場選購的時候以鮮果穗幼嫩、玉米粒充實飽滿，色澤呈金黃色者，同時以手指觸壓有少許乳汁出現者為佳。

買回家的超甜玉米宜儘速煮食風味

最佳，若須貯存，應以塑膠袋包裝，避免脫水，然後存放冰箱（10℃）內，以不超過3天為宜。若放室溫（25℃）下存放，以不超過2天為宜，並應避免堆積及日晒。

紅毛丹外形奇特



## 南洋水果 紅毛丹

今年6月中旬，我在菜市場的水果攤上，看見一種外殼長滿了刺，像刺蝟一樣的水果，說是“紅毛丹”

，吃起來像荔枝。1斤售價150元，比荔枝足足貴了3倍以上，想想沒吃過的東西總得試試，也就不心疼的買了一斤。

紅毛丹的果實大小，與荔枝差不多，外殼上佈滿了鮮紅色、毛茸茸的長刺，看起來怪可怕的，不過用手摸並不刺人。剝開之後，果肉呈白色，吃起來味道很像荔枝，甜度也夠，只是沒有荔枝那麼透香。果肉內也有種子，但不如荔枝的種子大，果肉與種子粘着較緊，吃起來不太方便。

本省販賣的紅毛丹是從馬來西亞等東南亞國家進口的，每年夏季是採收時節，在當地這種水果價格非常便宜，一斤合台幣約只要15元而已。大串大把的紅毛丹，粒粒嬌艷欲滴，看得叫人垂涎三尺呢！

阿郎



## ● 新書介紹 ● 歡迎來函索取

### 「消費者食品資訊」季刊

這是一本綜合健康保健知識與飲食指南的刊物，係由行政院農業委員會主辦，行政院衛生署協辦，食品工業發展研究所執行的一項計畫，其內容豐富，能使您獲得更多相關資訊及正確的認知。

負責這項工作計畫指導的人員，為農委會技正陳惠玲，執行編輯為食品工業發展研究所之吳秀蓮、徐淑芬。

食品工業發展研究所 連絡住址及電話如下：  
新竹市食品路331號 TEL: (035) 223191轉223或224