

金針乾品食用前的處理

文圖 / 林宏璟

金針又名「萱草」、「黃花菜」，長久以來即為一般家庭常用蔬菜。金針鮮蕾可供直接作菜，亦可加工成乾燥產品，提昇其價值。市售金針皆為尚未綻開之花蕾，經加工乾燥而成的半成品，將半成品經過調理之後烹煮，味道鮮美，甚獲國人喜好。

金針乾品在加工過程中，為求防止褐變，以及防腐及防蛀等目的，需經

NaHSO_3 （亞硫酸氫鈉）處理及燻硫等程序，以達到防止顏色劣變及防腐等目的，並使加工後之產品呈現鮮黃色澤，以迎合消費者。但因加工過程中，亞硫酸氫鈉與燻硫用量的疏失，易於導致乾製品 SO_2 （二氧化硫）含量偏高的現象，超過衛生署公布的500ppm以下的安全標準；事實上，半成品二氧化硫含量的降低方法至為簡單，只要經過泡🐎處理30分鐘後烹煮食用，安全無虞。

設備新穎符合現代化

洪志坤從事養牛逾40年的經驗，目前牧場的設備符合時代的潮流，大部份採用機械化作業，例如擠乳，儲乳槽的設備都是新穎，達到標準及有控溫設備，乳牛每天餵飼牧草是他自己生產的狼尾草之外，還自民間購買青貯玉米，以及從美國進口苜蓿來補充。

牛舍的環境衛生，打理清潔外，還有裝置噴霧降溫的設備，以調節牛舍的溫度。其他的人工授精技術或是牛隻診病有關獸醫的工作，洪志坤均是自理，這些知識取得，是他參加酪農研習會，或講習中學習得來的，勤奮向學，奮發上進的精神乃是他致勝成功之道。

洪志坤居家的客廳有一座乳牛的模

型，栩栩如生，生動可愛，還有歷年參加各種乳牛比賽所得獎的獎牌，獎杯，分別有冠軍，及二，三名的都有，琳琅滿目，這些榮譽乃是他父子兩人，40多年來從事酪農事業所刻劃的痕跡及累積的亮麗成績單。

勤儉有成酪農楷模

洪志坤一向不涉問政治，專心養牛，終日與牛為伍，樂在其中，他被推舉擔任草屯鎮農會乳牛產銷班班長以來，熱心服務，待人熱忱而獲得大家肯定，他居家客廳中懸掛別人所致贈的一幅匾額寫著「勤儉有成，酪農楷模」正是他的為人處事成功的最佳寫照。🐎