


→ 利用小綠葉蟬吸食後的茶芽加工製茶，最具知名度的為『東方美人茶』，茶業改良場在研製不同茶類的加工技術時，摘取小綠葉蟬吸食後的茶芽，加工製成綠茶，發現同樣具有蜂蜜香味，且具有滋味甘醇、澀味少、加工簡便、製造成本低廉等優點，推出後深獲業界及消費大眾的好評。蜜香紅茶的製作則是仿效蜜香綠茶，以相同原料用不同的製茶方法製作而成，不同茶葉品種可製成不同口味的紅茶，其風味特殊，非一般紅茶所能比擬，可冰食及熱飲，非常適合國人

口味。

製作蜜香紅茶的要領，是茶菁揉捻後進行發酵，但程度一定要足夠，最好以濕布覆蓋，乾燥時利用圓筒殺菁機直接初乾，以增加其果膠香及外觀形狀，為避免焦味，初乾溫度大約在90~100°C，最後再放入焙茶機烘焙，完成乾燥過程，蜜香紅茶耐存放，一般室溫半年內也不會走味。目前在花蓮縣瑞穗鄉天鶴茶區已有少量產製，該鄉茶葉產銷第一班班長高肇响先生，也因專業製作蜜香紅茶，榮獲93年神農獎傑出專業農民的殊榮。

漁業署呼籲消費者審慎選購漁產品

農委會漁業署

有關聯合報報導台中市衛生局抽驗查獲二件金線魚含有甲醛反應一案，漁業署表示，甲醛即俗稱之福馬林，具有濃烈藥水味，魚體如使用甲醛處理後，會有濃烈藥水味，且產生肉質變硬、變酸及眼睛變白等現象。消費者可以藉由視覺、嗅覺、觸覺檢視魚貨之新鮮度，注意魚的色澤、氣味、肉質等方面，以作為初步篩選。倘若覺得魚貨品質異常，無法辨識產品品質，亦可洽請當地衛生單位提供檢視服務。

漁業署表示，目前各縣市地方政府輔導之主要魚市場，如蘇澳、台北、三重、新竹、埔心、東港等衛生檢驗人員不定期至魚市場巡視，抽驗魚貨之品質衛生，進行人工官能檢驗，檢視樣品之新鮮度、色澤、氣味、質地、夾雜物等，並實施簡易抽驗pH值、過氧化氫、

硼砂、二氧化硫、螢光漂白劑等檢驗項目，對於不符合衛生品質安全之魚貨，禁止其在魚市場進行拍賣，並請業者改善處理。至於甲醛檢驗方面，目前各魚市場尚未具此項檢驗設備及技術，該署將輔導魚市場抽樣送各縣市衛生局辦理檢驗，並進行必要之貨源追蹤管理。此外，該署亦已洽請衛生單位，研究提供快速簡易甲醛之檢驗方法，提供魚市場或賣場等相關產銷業者使用。漁業署說，消費者除了選購生鮮魚貨之外，亦可選購標示及包裝完整及品質有保障之品牌漁產品，如CAS或海宴證明標章之漁產品等。

最後，漁業署特別呼籲業者切勿使用不合法之添加物，而販售魚貨之賣場亦應加強魚貨原料品管工作，以確保國產水產品衛生，保障消費者權益。