

豆湯，放在加溫自動販賣銷售，約佔飲料罐頭的一半，成長非常快速。我國這幾年來，在便利商店，保溫嗜好飲料（咖啡、調味乳等）及包子等，也開始銷售。

但在1960年，皮特森（Peterson）即指出，加溫銷售食品的保存溫度都在60°C左右，此與高溫細菌最適生長溫度一致。此後因高溫細菌所引起的變敗問題，有加以重視的必要。

波及加熱嗜好飲料

日本東洋食品研究所的中山昭彥，曾就市售加溫嗜好飲料，抽樣加以調查，共抽驗咖啡罐頭17類、八寶粥3類、可可亞罐頭2類，奶昔、甜酒、紅茶罐頭各1類，共9種品牌10,800罐。

先於55°C做保溫試驗，結果都沒有發現到膨脹罐，而內容物已酸敗有4種品牌，變敗率為0.3~3.6%，PH平均下降1.0，真空度約減少10cmHg，內容物變白，而且有白色沈澱，風味較差。

此種變敗與罐頭的扁平酸敗類相似，但由40罐變敗罐中，從15罐曾分離出15株菌，經鑑定後並不屬扁平變敗原因之好氣菌，而是孢子形成偏性嫌氣菌。

由以上可知引起咖啡罐頭酸變與一般罐頭的扁平酸敗菌不一樣，而是加溫銷售所引起另一種偏性嫌氣細菌，被稱為偏性嫌氣性扁平酸敗。

這些菌的共同特徵為均屬革蘭氏陽性桿菌偏性嫌氣性，能形成孢子，非產氣性，能還元亞硝酸鹽及不能還元硫酸鹽的菌。

紫外線殺菌添加蔗糖酯

為了要防止嗜好飲料罐頭，特別是咖啡罐頭發生偏性嫌氣性扁平酸敗。首先需針對這些原因菌均屬高溫菌，其所形成之孢子耐熱性均很高的特性，故用加熱殺菌方法並無法防止。

這些菌的污染來源，最大的可能來自砂糖。因此糖水可考慮用紫外線先加以殺菌。以45%糖

液為例，每小時500升流經紫外線殺菌塔（90W）殺菌時，菌數可減少至 $1/10^7$ ，故如果原因菌來自砂糖，用紫外線殺菌可以完全防止。

又蔗糖酯對於耐熱性孢子均有靜菌（孢子不發芽）作用，故在咖啡罐頭添加300ppm的蔗糖酯，其他八寶粥類添加500ppm，即可防止偏性嫌氣性扁平酸的發生，此已得到實驗證明。

來隆祚

食物與偏頭痛

頭痛，有時原因不在頭的本身，故一定要先瞭解致病的原因，加以預防或及早治療，才能見效。

偏頭痛是頭痛的一種，有遺傳性，時發、時止。發生原因與心理壓力、賀爾蒙改變、低血糖和飲食等都有關係。

偏頭痛常常是由食物引起的，也可以說是對食物中某一種化學物質的反應。因為化學物質會使頭部血管擴大或收縮，結果引起疼痛。

引起偏頭痛的化學物質，有下面的數種：

△酪胺：存在於紅酒、陳年乳酪、肝臟、核果、香蕉、酸乳酪和新烤好的麵包中。酪胺也存在於醃漬物如泡菜、醃黃瓜中。

△苯乙胺：存在於巧克力。

△硝酸鹽：存在於醃製肉品

中，如臘肉、火腿、培根、香腸、熱狗等。

△味精。

對沒有頭痛毛病的人來說，吃了含有上述化學物質或食品添加物的食物，並不會引起頭痛，但是同樣的食物對曾有頭痛毛病的人，則易引起頭痛的症狀。

咖啡因對偏頭痛的作用，像一把雙刃的寶劍。如果你正因為頭部血管擴大而頭痛時，喝一杯咖啡可以使你感覺舒服些，因為咖啡因能使血管收縮。但是如果讓一個咖啡族（每天喝2杯或更多者）突然戒喝時，可使頭部血管開始擴大，而出現頭痛症狀，所以最好以漸進的方式戒絕咖啡，必要時服用一粒阿斯匹靈，同時改喝少量可樂或紅茶，以減輕不適。