

### 蜜蜂幫助杏仁結果

在美國，一些杏仁栽培家利用蜜蜂促進了杏仁的授粉作用，進而增加了產量。據農業專家最近的調查報告，在加州，放了蜜蜂的杏仁果園，每英畝產量高達〇・四七至一・〇二噸，而在沒有蜜蜂的地方，每英畝產量僅為〇・一一至〇・六四噸。

專家們同時報告說，如果開花期天氣晴朗，只放少量的蜜蜂就夠了，可是在許多年裏，開花季節真正給蜜蜂工作的天氣只有幾小時，所以，當這時開到來時，必須一次放進較多的蜜蜂，俾使及時完成傳播花粉的工作。

專家們又說，使用一個強大的蜂巢，要比二個弱小蜂巢來得好，因為它不但有較多的蜜蜂，而且在低溫時能飛得較快。(慧取材自 USIS Feature)

### 橄欖將可用機器採收

果實細小果柄又粗的橄欖，最難從樹上搖下來，不過，一位加州大學的工程師預測，我們將可以用機械方法解決這一棘手的橄欖採收問題。

加州大學實驗中的搖樹機器，已能搖下六十%以上的橄欖。如果加上修剪和疏果藥劑的幫忙，這採摘量可增高至九五%。

到目前為止，這項試驗顯示，因為機械採收而給果實帶來的傷害，並不太利害。

明年，可能有第一架商業性搖樹機可用來試探幾英畝地的橄欖。如果一切都順利，在五年之內，成千的加州橄欖果園，將全用機械來採收。(慧取材自 USIS Feature)

### 豬睡了再殺肉質好

根據美國畜產專家們的報告：如在豬隻被屠宰以前半小時，注射些普通的麻醉劑到豬的血液中，讓它睡着而慢慢的死去，即可得到既紅且結實的豬肉。而一般習慣上所宰同樣的豬隻，豬肉却是蒼白而水汪汪的。原因是注射麻醉劑後，可使豬體的肌肉趨於平靜，因為豬在屠宰以前所受的驚恐，會使肉質裡的肝醣轉化為乳酸，甚至死後還會繼續的轉換而使肉質變壞。

注射麻醉劑後三小時的豬肉，比了用通常方法的處理所含乳酸較低，而且藏在暗處的豬肉，比了放在陽光下的更可延遲變硬。因此，先是控制豬體死以前的環境，然後在屠宰後立刻把屠體冷藏起來，這是提高豬肉品質的兩個方法。(心取材自 USIS Feature)

### 人工加深蛋黃顏色

美國威斯康辛大學的一位畜牧專家報告說，蛋黃的顏色，已可用人工方法予以加深；方法是在飼料中加餵乾燥金盞草花，或某些種藻類所含的化學

成分。這位專家同時報告說，加餵少量名叫 Etho-xynquin 的化學藥品，一樣可以達到這個目的。大家都知道，母雞本身並不會製造色素，蛋黃的顏色，是由飼料轉變而來的。據這位專家的試驗，苜蓿也能加深蛋黃的顏色，可是效果沒有金盞草花好。(美取材自 USIS Feature)

### 甜玉米新品種 長期保持甜味

美國的科學家們，正努力培育一種甜玉米新品種，它可以保持適宜甜度，達較長的時間。這項試驗，已在賓州大學進行多年。

植物進行光合作用，最原始的產物是構造較比較簡單的單糖。這種原始產物，或在植物行呼吸時被消耗，或在繼續進行的光合作用中被轉化為構造較複雜的澱粉。科學家們指出：單糖轉化成澱粉的作用，即使在作物收成後，仍照常進行；這就是甜玉米採收後，迅速失去甜味的一個原因。

美國的甜玉米，在冬季採收，但是在數日之內，即失却其原有的甜度和鮮味。在一般室溫之下，甜玉米於二十四小時內減少其二分之一的糖；即使以攝氏四・四度的低溫貯藏，所有的單糖，仍在五至八天之內轉變為澱粉。科學家們同時報告說，目前已可育成含糖量高出十倍的甜玉米品種，但是以四倍甜者最為理想。(美取材自 USIS Feature)



### 涼爽如秋！

口味兒，味道好，

冰涼解渴，

提神健胃，

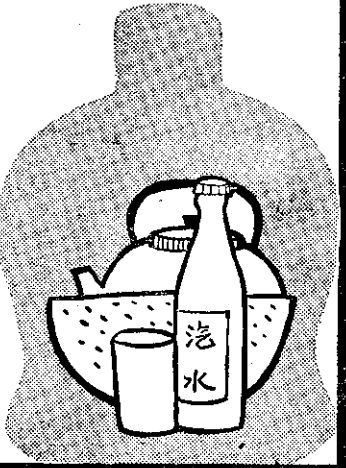
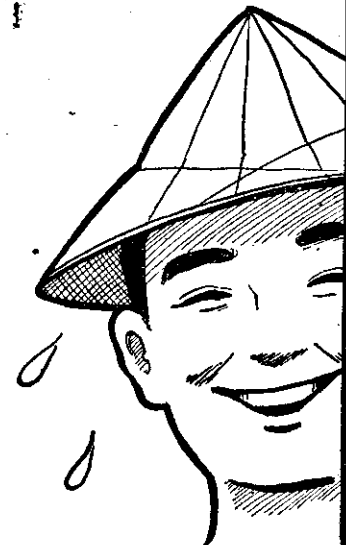
消除疲勞精神爽！

口味兒，輕又巧，

攜帶方便，

驅暑醒腦，

促進工作收成好！



# 口味兒