



期四十二第 卷五十五
HARVEST Farm Magazine
Vol. XV No. 24
版出日六十月二十年四十五國民華中
Dec. 16, 1965
號七十二巷六〇一街通伊市北臺
27, Lane 108, I-Tung Street
Taipei, Taiwan

目 要

畜產加工 (鮑國琛攝)	封面	豐年畫刊	六一元
農業新聞	非洲肯亞的除蟲菊	改進水田施肥技術	三
做香腸，過新年	農友新知	農友經驗	三
自己製造肉鬆肉酥	地方簡訊	四健園地	三
皮蛋速成製法	農校園地	農村家庭	三
如何製得好板鴨？	農業信箱	農友園地	三
耐貯藏風味又好的醃肉	讀者來信	本刊十五卷下半年要目索引	三
關於冷凍肉的知識			三
嬌艷的茶梅			三
養魚問答			三
華美鷄場育好雞 (訪問)			三
怎樣增產秋冬蕉？			三
怎樣貯藏小麥種子？			三

畜產品加工要注意改進品質

李登元

畜產品的加工製造，不但是為了便於保藏維持其原有營養價值，還可以使原產品增加風味，以適合消費者口味。我國畜產加工事業歷史悠久，如浙江金華及雲南宣威的火腿，湖南臘肉，福州肉鬆，廣東香腸，南京板鴨，北平松花皮蛋以及浙江寧波的糟蛋等，都是聞名全國人人喜愛的名產。我國傳統習慣，在過年過節的時候，幾乎家家戶戶都要自製或購備些畜產加工品，有的自家食用，有的作為贈送親友的禮品。

市場上供應的畜產加工品，着重於外觀顏色及香味，製造方法多半是墨守舊法，極少想到以科學方法改進產品品質，這是我國發展畜產加工市場最大的障礙。今後為了提高加工畜產品品質，政府應詳細訂定肉類蛋類的分類分級標準，先依照屠體品質如老母豬、公豬、肥豬等分類，然後以每類切割部位的利用價值精細分級。同時，試驗人員應研究市場上實用畜產品以及顧客的要求，提供修訂分級標準。原料的分級如能嚴格執行，加工品品質的等級就易於建立，產品品質有了分級標準，買賣雙方均有利益。生產者以品質優良為宣傳，消費者就品質與價格間自由選擇，不致受騙。目前畜產加工品還沒有建立嚴格的分級標準，惡劣的商品，在市場上魚目混珠，使消費者具有戒心。求改進的生產者也受其害，無法精益求精以求改進。實際上，畜產品品質的改進，不但可以刺激內銷，同時在國際間爭取聲譽。只有不斷的改進品質製成色香味俱佳的加工產品，才有希望打開外銷市場。

畜產品加工製造，除了加強研究舊方法以求改進外，也要增加新產品的項目，以促進消費量的增加。我國畜產品加工事業多為小型生產，未能企業化經營。為謀發展計，加工同業應計劃合作聯營，大規模生產，降低成本，才能够生產品質一致的產品，建立信譽。畜產加工品的原料，取自家禽家畜，禽畜品質的改進，也是從事畜牧工作者應該共同努力的。

口味兒 忙冬

，忙作工友農，到季冬

！洋洋樂奕打稻割

，涼又清道味，兒味口

！爽心身腦醒神提

▽本刊每月出版二期，一日及十六日發行，每份零售二元。

▽全年(廿四期)收費三十元，半年(十二期)收費十八元。

▽訂費請寄郵政劃撥儲金臺灣五九三〇號，或向附近農會訂閱。