



期四十二第 卷五十五第
 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

畜產品加工要注意改進品質

畜產品的加工製造，不但是爲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，有的作爲贈送親友的禮品。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。今後爲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。生產者以品質優良爲宣傳，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爲小型生產，未能企業化經營。爲謀發展計，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。

李登元

目 要

畜產加工 (鮑國琛攝)	封面	豐年畫刊	六元
農業新聞	非洲肯亞的除蟲菊	改進水田施肥技術	三元
做香腸，過新年	農友新知	農友經驗	三元
自己製造肉鬆肉酥	地方簡訊	四健園地	三元
皮蛋速成製法	農校園地	農村家庭	三元
如何製得好板鴨？	農業信箱	農友園地	三元
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	三元
關於冷凍肉的知識			
嬌艷的茶梅			
養魚問答			
華美鷄場育好雞 (訪問)			
怎樣增產秋冬蕉？			
怎樣貯藏小麥種子？			

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。