

關於：

識智的肉凍冷

·何慶民·

因為本省氣候炎熱，夏季特別長，冷凍事業已經普遍發展，在十幾年前認為奢侈品之電冰箱，現在變成十分普通的家庭設備，同時，在本省也將有新型屠宰場，實施新法屠宰，銷售冷凍肉。在這農村生活逐漸現代化的今天，希望農友們對冷凍肉先有個概略的了解。

急速冷却

：抑制微生物生長

物生長

當家畜屠宰體從屠宰室移到冷藏庫時，它還是溫暖的，同時也是潮濕的。在這種情形下，附着的微生物容易加速生長。為了阻止這些微生物的生長，應該使屠體急速冷却。急速冷却還可以保持屠肉之魚澤，氣味，組織和營養價值。當屠體急速冷却時，會產生一種現象：就是冷却的是表面；內部溫度不及發散而遺留著，生成一種與環境屠體四週冷空氣交換的阻礙現象。補救這一現象最妥善的辦法，是將屠體內部在短時間內冷却至華氏三四至三十六度，然後再繼續冷却，進而冷凍。

低溫冷凍：

維持肉類的品質

目前，肉凍結的溫度，是在華氏零下十五至十五度完成的。凍結中，如果使空氣流動，溫度可能會

更近些。凍結後的肉，都貯藏在華氏零度，或更低的溫度下。

在低溫下凍結的肉，可保持多汁，比較堅實，比較柔軟等優點，同時還可以使重量的損失減少。所以世界上各先進國家，他們的家畜，屠宰以後，都經過冷却冷凍等手續，然後才送往市場出售或運往更遠處，消費者所能買到的，也是冷凍的肉。本省新型屠宰場完工後，將按照國外方式，將屠體冷却或冷凍，我們對於冷凍肉之觀念，必須加以糾正，不要以為經過冷凍的肉都是不好的。

冷凍肉類：

究竟能貯存多久

屠體經過冷凍後，再分切成市場所需要的種類和大小，送到市場銷售時也需要有冷藏設備，否則容易變壞。

冷凍肉能够在冰箱或冷藏庫中保存多少時間？

一般肉類及加工品所能貯藏的期間如下：

- 牛肉(牛排) 九—十二月燻肉(片) 不需冷凍
 - 牛肉(肉醬) 四—六月燻肉(塊) 一—三月
 - 羊肉 九—十二月火腿(整隻) 一—三月
 - 豬肉 六—九月
 - 豬肉香腸 一—三月(立即可煮) 六—十二月
 - 牛肝及羊肝 三—四月(內臟) 二—三月
 - 豬肝 一—二月(火雞)立即可煮 四—五月
 - 心 二—四月魚 一—三月
 - 小牛肉 四—六月
- 上列貯藏時間，是在合理包裝處理及華氏零度的溫度下的結果。低溫醃製的燻肉，容易變質不易久藏，以儘早食用為宜。

主婦選購：

要注意那些事項

我們購買冷凍肉類，一般說來應該選擇多汁，

柔軟且色澤鮮艷的。從健康、肥瘦適中、肉厚度適中及肥育良好等條件下所屠宰的肉，它的品質一定良好。如果你知道這肉是從健康的家畜屠宰的，且屠宰中一切處理都是衛生的，那麼你可安心大膽的食用。

肥肉可增加瘦肉之風味，並可保持肉類勿過於乾燥，所以適度的脂肪是必要的。選擇冷凍肉類時，除了上述幾點外，同時還應

介紹者作

何慶民先生，浙江省臨海縣人，民國三十四年畢業於國立英士大學畜牧獸醫系，三十六年冬來臺，任職臺灣省農業試驗所技士，四十七年秋，因奉令設立臺灣省畜產試驗所乃轉職該所迄今，現職為畜產試驗所技正。何技正從事畜產品加工利用試驗研究工作十八年，堅守工作崗位，頗獲稱許。民國四十九年，曾奉派去美國明尼蘇達大學及愛渥華大學研究畜牧生產一年。

李登元先生，國立中央大學農學院畜牧系畢業，曾任農林部漁牧司技士，本省光復後來臺，任省農試所畜產系技正及主任，並赴美國堪薩斯大學研究，現任國立臺灣大學畜牧系主任。李先生經常為本刊撰寫專稿，並為讀者們解答畜牧問題，在學術及推廣兩方面，都有很大的貢獻。

鄭謀平先生，日本北海道大學畜產部畢業，回國即任浙江英士大學教授，光復後來臺，任省農試所畜產系技正，主要研究畜產加工，現任中興大學農學院教授。



李登元



何慶民

注意包裝的好壞。包裝不好時，肉將會冷凍壞，或表面變乾、變粗、變色、或改變風味。

解凍化冰：

提高冰箱的效能

冰櫃中霜結得過厚，會減少櫃內容積和冷凍能力。

如果在薄層的霜生成時即鏟去，則冰櫃不用常常實施完全化冰，當箱內結霜厚約一吋半時，即須行完全化冰一次。如果發現包裝物開始有霜，雖然放進箱中的時間僅數小時，仍需要化冰。在可能範圍內，化冰應該選擇箱中食物較少時舉行，因為化冰時箱中食物必須全部取出。

在預備化冰解凍之前，應儘量使箱中包裝物變冷，即將調節器撥至最冷的位置經過數小時或一晚。假使櫃中有足夠的位置，足以容納大的盒子，那麼將包好的包裝肉放到大盒子中，以便搬運，同時避免溫度昇高太快。然後切斷電源，

移出食物，鏟去壁上附着的霜。

當所有的冰及水移去後，用乾布抹拭壁面，然後關閉箱門，同時插上插頭，將調節器轉到最冷的位置，先令機械運轉十分鐘（假使化冰時間超過一小時則須開動十五至二十分鐘），再放進食物。上面所講的是大冰櫃解凍化冰之情形，至於家庭用的冰箱或冰櫃，肉必須就原包裝化冰，同時，解凍化冰後的肉須及早食用，或者就在普通室溫之下化冰。不過要延長化冰時間，將包裝物置於電風扇下，會加速化冰。置肉於水中，這種化冰法不可用；但是包裝材料良好不漏水的話，放在水中化冰當可縮短時間。



●● 況近亞比利非北

大豆黃熟水稻香

我農耕隊續享譽異鄉

我助利比亞王國農耕隊，深受當地農民信賴，上圖是農耕隊隊員蘇永珍君，向農民說明大豆栽培法。

BRAK 是利比亞王國沙漠中的綠州，農民 GAB ALLAH 自己種的水稻，每公頃產量達八千公斤（左圖）。

地中海濱的 TAUDORGA 農場，試種水稻成功，五十四月每公頃平均產量達五千二百八十五公斤，經常吸引很多農民前來參觀（下圖）。

