

### 糖精危害身體健康

糖精是砂糖的勁敵。在糖精最初問世的時候，主要是作醫藥上的用途，對於糖尿病患者，限制吃糖而給予糖精調味。但是近年來，糖精的用途逐漸推廣，擴及各種食物，如咖啡、茶、清涼飲料、甜食、罐頭水菓、果汁，以及各種食品加工。同時由於糖精在廣告方面的宣傳，推波助瀾，糖精也由工廠中的應用，發展到家庭中去。

據美國的統計，一九六四年美國每一人口所消耗的糖精，相當於砂糖六·二磅，一九六五年增至七·八磅。一九六四年美國全國兩種主要糖精的消耗量：Cyclamate 為一千萬磅，相當於砂糖四十五萬噸，Saccharin 為三百萬磅，相當於砂糖四十五萬噸，兩者合計六十萬噸。換句話說，單就美國一地，糖精就奪走了六十萬噸的砂糖市場。其威脅之大，可以想見。

糖精之所以能如此迅速擴展，最大的原因當然是由於糖精價格低廉。糖精是從焦煤或石油中提煉而來，大量生產。Cyclamate 每磅○·六四美元，其甜味為砂糖的三十倍。Saccharin 每磅一·四○美元，甜味為砂糖三百倍。兩者混合後用於清涼飲料的調味，每磅為○·七○美元，可以代替五十七磅砂糖。以紐約市場砂糖批發價折合，五十七

磅計值五·九五美元。因此砂糖價要比糖精價貴八十五倍。一瓶清涼飲料用糖精代替砂糖，可節省成本八十八倍。因此糖價再怎樣下跌，也無法和糖精競爭。

但是糖精用作食物，對於身體的健康，究竟有沒有影響呢？許多實驗報告已經指出，糖精會促成下痢，妨礙生長，尤其對於兒童為甚。許多糖精的宣傳廣告強調糖精的低卡路里特性，所以需要減肥的人，就爭以糖精代替砂糖。但是實驗證明，食用糖精對於減輕體重的效果並不顯著，而副作用却隨之而生。

另一方面，自古以來，砂糖是被稱為精力之源，在心理上，糖能夠幫助人類於心情沮喪時嘗到人間甜味。一顆糖放在嘴裏，會使你津津有味，樂趣無窮。而糖精則決沒有這種神妙的作用。（轉載「臺糖通訊」廿九卷三期）

### 土壤含鋅作物增產

最近在含有細微石灰質的土壤上，也發現了缺乏鋅的情形，特別是在土壤肥沃，耕作情形良好和豐產的田地上，反而更顯著。這是美國密西根大學土壤學家的報告。他說，他們曾研究過在粘質壤土中，原來並不見得有缺鋅的現象，但是經他們在正常的施肥方式外，每英畝另加了四磅鋅以後，作物

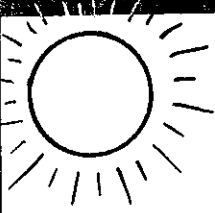
的產量便大增，且知土中加入鋅以後的作物，生長較快而成熟亦較早。

普渡大學的專家們，也發現了鋅對大豆的產量，亦具有重大的效果，他們曾舉例證明一般的大豆產量，每英畝僅有三十英斗，但有些却經常在五十英斗以上，其原因即為後者的土壤含有豐富的鋅所致，因此，他們認為當每英畝的產量低於四十英斗時，即可考慮添加硫酸鋅以資補救。（惠仁譯自 Successful Farming, June, 1966）

### 人造魚鰓幫助潛水

美國已發明一種設備，使人類能像魚一樣，在水裏長久呼吸。這個設備的主要部份是一種薄膜製成的「人造鰓」。這個系統，包括處理呼出的二氧化碳方法在內，使二氧化碳在薄膜外層的水裏先被溶解，然後讓剩餘的其他氣體，重新進入那系統，供人呼吸之用。

這個儀器是新澤西州陸德佛的艾爾斯發明的。他曾作了一個多鐘頭的示範表演。他會費了十多年的時間，研究魚的呼吸動作和潛水配備的原理。他現在更進一步的將這種設備改善，使它變為體積更小更方便而實用的人造魚鰓。他相信製造成功以後，對於海底的科學研究，撈取沉船和水底探礦等方面的工作，必將大有幫助。（泉）



### 涼爽如秋！

口味兒，味道好，

冰涼解渴，

提神健胃，

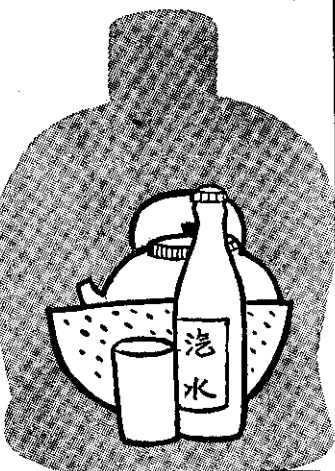
消除疲勞精神爽！

口味兒，輕又巧，

攜帶方便，

驅暑醒腦，

促進工作收成好！



# 口味兒