

# 農業詞彙介紹

文／林金坤・王福立

牛乳經冷凍後仍可解凍以供飲用，不過，冷凍並非理想的牛乳保存方法。

牛乳經過長期冷凍再解凍後，常因牛乳蛋白質的變性，而分離沉澱在容器的底部，以致使牛乳呈現不均勻的狀態。此外，瓶裝牛乳經過冷凍後，可能因牛乳體積的膨脹，而發生瓶蓋被擠落的情形。因此，牛乳通常不以冷凍來保存，而以冷藏在 10°C 以下來保存為宜。

## 八、變質牛乳的分辨法

鮮乳是經過低溫長時間殺菌(63°C, 30分鐘)或高溫短時間殺菌(73°C, 15秒鐘)的製品，保存不當或超過期限，比較容易變酸；而保久鮮乳是經過高溫長時間滅菌或超高溫滅菌的製品，保存不當或超過期限也容易變質，而不可供飲用。

鮮乳或保久鮮乳是否已變質而不可供飲用，可以眼看、鼻嗅、口嚼來判別，也可以將牛乳加熱來判定。也就是說，用眼看牛乳有生成沉澱或有氣體發酵，或用鼻嗅或用口嚼牛乳有不快氣味、酸味、苦味的，都是已經變質的牛乳，應予丟棄而不可供飲用。此外，將牛乳加熱後若呈現豆花狀凝固的，就是已變質的牛乳，也應予丟棄而不可供飲用。

## 九、牛乳有苦味的原因

牛乳冷藏太久就會生成苦味。牛乳的苦味是因為牛乳蛋白質受到蛋白質分解菌生成的酵素分解，而生成太多的胜肽或多胜肽所致。牛乳在低溫冷藏10天以後，就會因為低溫細菌的增殖，而使牛乳生成苦味。

牛乳有無苦味，不易由外觀分辨出來，而最簡易且有效的分辨法，是口嚼少量牛乳以判定是否有苦味。 □

三人農業：以主婦和老人(祖父、祖母)為主要農業動力來源之家族農業經營法。在高度經濟成長過程之下，日本農業步入廣泛的兼業化趨向已有多數年。農家之戶長或長子多就業於鄰近都市的工業生產行列，因而形成此種現象。而使農家主婦帶來過度勞累、農機具事故、農藥障害等種種問題。最近主婦們之農業以外就業率也漸漸提高，而增加專由老人們擔任農業生產工作的傾向。(林金坤)

酸雨(acid rain): 在大氣中存有污染物質，例如硫氧化物或氮氧化物，這些污染物質溶於雨水中，使雨水呈強酸性(pH 2-3)，這種呈強酸性之雨水稱為酸雨。這種酸雨也會在離污染源很遠的地方降下，因為受污染之空氣被吹至遠處，其所夾帶之污染物質溶於雨水中降下之故。酸雨可將牽牛花及其葉脫色成白色，亦使淋雨之人，所穿之尼龍襪發生破洞，眼睛有刺痛感，經分析雨水所得結果判定雨水中有硫酸物質存在。

在歐洲，瑞典與挪威，因降下酸雨使湖水酸性化，魚類受害，其他植物也曾受害。不僅北歐有此情形，在美國及加拿大，酸雨為害之情形一直在增加中。在本省，近年來由於空氣污染嚴重，各地亦有降酸雨之報導，值得大家注意。(王福立) □