

電影宣傳資料

合訂本

一九五四年第五冊

中國電影發行公司編印

科学教育·新聞紀錄短片目錄

(一) 工業類

- | | |
|----------------------|-----------|
| 1. 祖國關懷着他們 | 苏联彩色紀錄片 |
| 2. 青年後代 | 苏联彩色紀錄片 |
| 3. 苏联的科学和技术(第一輯) | 苏联科教片 |
| 4. 苏联的科学和技术(第二輯) | " " " " " |
| 5. 科学和技术(第三輯) | 科教教育片 |
| 6. 科学和技术(第四輯) | " " " " " |
| 7. 科学和技术(第五輯) | " " " " " |
| 8. 鑄件的製成 | 苏联科教片 |
| 9. 橡膠的製作 | 科教教育片 |
| 10. 輕鋼幾項技術革新 | 新影紀錄片 |
| 11. 尖山林石礦藏 | 新影紀錄片 |
| 12. 新中國第一座露天煤礦 | 新影紀錄片 |
| 13. 电气工業展覽會 | 苏联彩色紀錄片 |
| 14. 磁鐵的故事 | 苏联科教片 |
| 15. 磁鐵的故事 | " " " " " |
| 16. 玻璃球和水晶 | 苏联彩色科教片 |
| 17. 樹和風輪故事 | 捷克科教片 |

農業機械

19. 戰勝敵屠畜機

20. 建築流水作業法

21. 分段平行流水作業法

22. 池塘和水库建築工程的機械化

23

蘇聯科教片

科影科教片

科影科教片

科影科教片

蘇聯科教片

二 農業及其他類

24. 農作物生產計劃工作法

25. 苗木林選種法

26. 先進的方形耕作法

27. 雙輪雙鋤犁

28. 新式農具好處多

29. 消滅飛蝗

30. 怎樣積肥

31. 蘇丹草

32. 早熟的蔬菜

33. 怎樣干產棉花

34. 棉花紅鈴蟲

35. 大豆根瘤菌

36. 植物根的營養

科影科教片

蘇聯科教片

蘇聯彩色科教片

科影科教片

科影科教片

新影紀錄片

蘇聯科教片

蘇聯科教片

蘇聯科教片

科影科教片

科影科教片

科影科教片

蘇聯科教片

37 植物和天气

38 花

39 风

40 雨

41 四季的变化

42 蘋果食心虫

43 防治森林虫害

44 绿化山区的人们

45 苏联寿蚕叶

46 劳动集体农庄

47 集体农庄的渔业

48 淡水养鱼

49 青岛水族馆

50 养蚕业的机械化和电气化

51 养猪

52.

捷克科教片

苏联科教片

科影教育片

科影教育片

苏联科教片

“ ” “ ” “ ”

科影教育片

新影纪录片

苏联纪录片

苏联彩色纪录片

“ ” “ ” “ ”

科影教育片

科影教育片

苏联彩色纪录片

苏联科教片

三 健康和体育类

53 工厂卫生

54 粮食和营养

55 人消化系统

56 人的进化

57 结核病是可以治好的

58 我们的牙齿

59 保护心脏

捷克科教片

科影教育片

苏联科教片

捷克科教片

苏联科教片

德国科教片

苏联科教片

60. 我们如何听得见
61. 他们又看见了
62. 保护眼睛
63. 流行性感冒
64. 消灭蚊子
65. 消灭蚊子 各种材料
66. 消灭苍蝇
67. 根治血吸虫病
68. 麻疹的护理
69. 预防小儿流行性感冒
70. 幼儿锻炼
71. 母子平安
72. 婴儿重生
73. 林中学堂
74. 永远年青
75. 準備劳动与衡園
76. 国际滑冰比賽
77. 全国足球冠軍賽
78. 运动選手
79. 苏联滑雪运动員
80. 体操選手

苏联科教片

苏联科教片

科教教育片

苏联科教片

科教教育片

科教教育片

科教教育片

科教教育片

科教教育片

科教教育片

科教教育片

科教教育片

科教教育片

科教教育片

科教教育片

科教教育片

科教教育片

科教教育片

科教教育片

科教教育片

科教教育片



宣傳材料

第 262 號

1954. 10. 22.

中國電影發行公司總公司宣傳處編印 (1-9860)

「糧食與營養」說明書

農民們辛苦地勞動，每年生產出大批糧食，供給人們生活上的需要，支援國家的建設。

糧食是人們每天生活不可缺少的東西。吃了糧食，才能產生勞動的力量，這種「勞動的力量」，科學名詞就叫做「熱能」。

在糧食裏有各種養料，其中有一種叫做「一號乙種維生素」的養料，對人體身體健康的關係很大，缺乏了這種養料的人，起初感到食慾不振，四肢無力，心跳氣喘。到了嚴重的時候，就會生乾脾氣病，肌肉萎縮，手足下垂；或者患腿腳浮腫的濕腳氣病。

在城市裏，有些人愛吃精白米、精白麵。爲了把米碾得潔白，甚至摻上白石粉，一次又一次的碾；對麵粉也是這樣，用電氣去漂白，只爲了單純地追求潔白好看，就使糧食裏的養料受到了很大的損失。

在糧食的顆粒裏，它的「胚芽」部分和「糊粉層」部分都含有很多的「一號乙種維生素」養料，糧食加工碾製的時候，若只是去掉「果皮」，維生素不會受什麼損失，要是過度的加工碾白，就會把「胚芽」和「糊粉層」都去掉了，人們缺少了這種養

料，對健康就有很大影響。

科學工作者告訴我們，在小米、玉米、蕎麥等雜糧和標準米、麵食，不但比精白米、麵含有更多的「一號乙種維生素」，其他養料的含量也比精白米、麵多。後者麥粉裏含有大量的「礦物質」；玉米含「脂肪」量最高，「脂肪」是最豐富的「熱能」來源之一。各種雜糧裏的「蛋白質」含量相差不多，要是混合起來或是摻上大豆一起吃，作用就更大了。

科學證明了雜糧的養料是豐富的，我們常吃些玉米、高粱、小米、蕎麥、燕麥等雜糧，就可以得到更多的各種養料的養料。再說，雜糧是非常好吃，聰明的人利用，可以用雜糧做出好幾百種精美可口的食品，這樣就能使身體健康，同時還能替國家節省許多糧食。

中央電影局科學教育電影製片廠出品(一九五四年)

——科學教育影片——

職 員 表

△科學顧問	沈其震
△編劇	周啓源、劉思平
△導演	羽 奇
△攝影	費俊偉
錄音	沈映民
作曲	陳 懿
解說	高啟武
勸導	樓青鏡
美工	施文起
場記	陳 默
剪接	傅繼秋
劇務	王 雲
演奏	上海樂團交響樂隊
指揮	惲 聰

(凡有△者為主要職員)

宣 傳 詞 句

本片介紹了各種糧食中所含的各種養料，以及它和人們身體健康的關係。

(編寫：朱 笛 校對：黃琪潔)