

楊其蔚編著

農產保藏學

上海新學會社出版

印 翻 准 不

農 產 保 藏 學

角 八 洋 大 價 定

編 著 者 楊 其 蔚

出 版 者 新 學 會 社

發 行 者 新 學 會 社
上海交通路

分 發 行 所 各 省 大 書 店

中 華 民 國 二 十 四 年 四 月 出 版

農產保藏學前言

農品保藏之科學。爲近世微菌學化學機械學等發達後而成之科學。爲近世農村之藝術。亦爲工業之一。農產品多數出產時。可以保藏以備後來之需。不致賤價而售。亦調節國民經濟之一法焉。且寒帶熱帶產品可以交互運輸。海產亦得輸送於各內地而嘗滋味。尤爲海陸軍事之需。及旅行家考察家及家庭等應用。其用頗廣。歐美先進各國之農業學校及師範學校家政科多設此種科學。在鄉村亦有短期傳習所及展覽會。以資發達。以促進步。政府農部亦時出淺說以指導之。有法律規定。以爲準繩。有大規模之製造廠。以爲運銷國內外之需。在美國1880年調查出產。已值\$45000000美金。至1916年則已一三倍之。吾國罐頭之輸入。僅就上海而論。日本一國輸入鮑鮭罐頭。據前調查已百萬兩。其他各埠合計當在十倍以上。近年來各國之輸入。其數當在百倍以上。吾國之營農產保藏業者。寥寥無幾。蓋國內對於農產保藏之各種原理與技術。素乏傳習之所。又乏此項書籍之供給。散及各雜誌者多略而不詳。俾可實用者。多不全備。購閱

外國書籍。價值又昂。且不知原書內容者。購閱又往往失望。故作者不揣譾陋。聊獻愚者之意。依平日之實習。及中西各籍參訂成書。以供社會人士之用。或參考。惟學識淺陋。掛誤之處。在所不免。幸望高明有以指示爲感。

附西文重要參考書籍

Charels E. Marshall's Microbiology

W. V. Cruess' Home and Farm Food Preservation etc. Powell's

Successful Canning and Preserving

廣東大學化學教授張介弼先生講義 Food Preservation

中文重要參考書籍

廣州中山大學農科化學系主任利寅先生講授 農產製造筆記

廣州嶺南大學農科教授羅飛雲編講義 宰肉製肉指南

廣東農林試驗場報告書

上海新學社會出版社

●養蜂專書

最新蜂王育成法	養蜂圖說	養蜂問答	自然蜂王養成法	實驗養蜂學	養蜂採蜜管理法	養蜂曆	養蜂全書	養蜂新書	增養蜂大意	增養蜂淺說
三角	一元二角	八角	三角	一元	五角	五角	五角	二角五分	三角	一角五分

●蔬菜專書

蔬菜栽培篇	蔬菜栽培新法	實用蔬菜園藝學	野菜博錄	草之栽培
一角五分	三角	精平 一元八角 一元六角	六角	四角

●花卉專書

東西洋花卉盆栽法	花卉栽培法	春暉堂花卉圖說	春暉堂菊說	五彩花卉圖說
八角	三角五分	一元	五角	四角

上海新學社會出版社

●合作叢書 董玉民著

購買合作提要	二角五分
販賣合作提要	一角二分
利用合作提要	一角五分
信用合作提要	一角五分
●小作農叢書 嚴竹書 趙仰夫 編譯	
美國之小作	二角
美國之小作	一角
英格蘭之小作	四角
愛爾蘭之小作制度	三角
蘇格蘭之小作法	二角
意大利及羅馬尼亞之小作組合	一角五分
分益小作專論	一角五分
日本小作法案要綱批判	三角
自作農創定法	一角五分

●畜牧專書

畜產學各論	八角
家畜飼養論	五角
家畜病醫治法	四角
養牛全書	一元二角
養豕全書	一元二角
養羊全書 精平	一元八角 一元六角
養魚全書	一元
養鴿法	五角
歌舞小鳥六十種	三角
兔與蜂	三角

實用農產保藏學目次

第一章 罐藏學發達史

罐藏術之創製

鐵葉罐之沿革

防腐原理之發見

防腐法之改良

第二章 細菌學與農產保藏之應用

細菌

細菌之狀態

細菌之大小

震動

目

次

一
一
一
三
四
六
八
九
九
一〇
一〇
一〇

移動性質.....一〇

生殖.....一〇

孢子之產生.....一

孢子之性質.....一

孢子之萌發.....一二

細胞之聚集.....一二

酵素.....一六

細菌之分類.....一七

完全密封之重要.....一八

試密封否.....一八

阻細菌發生之質.....一九

保藏食品法.....二〇

乾燥保藏法.....二〇

加以無害的物質保藏.....二〇

自身醱酵保藏.....二一

加入化學藥品.....二一

加熱法.....二二

硼酸與硼砂.....二三

硝酸鹽與亞硝酸鹽.....二三

硫酸與亞硫酸鹽.....二三

冷藏.....二四

第三章 罐藏預備與設備.....二四

戶內罐藏.....二五

佈置與設備.....二五

實用農產保藏學

四

備用之器具.....二五

烹煮及殺菌器具.....二六

戶外罐藏.....二六

櫥之佈置.....二七

盛器選擇.....二七

盛器樣式.....二七

鐵葉罐.....二八

塗瓷漆鐵葉罐.....二八

衛生罐.....二九

玻璃盛器.....二九

玻璃之選擇.....二九

明封罐.....三〇

螺旋頂罐.....三一

安全弁封瓶.....三二

不透風瓶.....三二

膠圈.....三二

第四章 鐵葉罐罐藏法.....三三

預備鐵葉罐罐藏法.....三三

選擇完全優良蔬菜果實.....三四

揀選及分別大小.....三四

湯傷去皮去心.....三四

漂煮.....三四

盛載器之殺菌.....三五

入罐.....三六

加水或鹹汁加糖漿.....三六

釐頂蓋.....三六

泄氣.....三六

釐小孔.....三七

殺菌.....三七

冷却.....三七

審查.....三八

貼標紙.....三八

第五章 玻璃罐罐藏法.....三九

玻璃之殺菌.....三九

入罐.....三九

划漿.....四〇

整合膠圈及蓋.....四〇

殺菌.....四一

貼標紙.....四一

貯藏.....四一

第六章 熱水鍋殺菌.....四二

家庭罐頭製造.....四二

商業用之設備.....四二

罐頭用器之購買.....四三

罐藏蔬果于熱水鍋殺菌時間.....四三

間斷殺菌法.....四三

第七章 一次殺菌法(蒸汽壓力下).....四八

蒸汽飯.....四九

家用之小設備

五〇

第八章

罐果子法

五五

蘋果

五五

蘋果醬

五五

漿果

五六

櫻桃

五六

無花果

五七

桃

五七

梨

五七

油梨

五八

荔枝

五八

李

五八

比重表.....五九

第九章 罐藏蔬菜.....六一

鹹液.....六一

調味品.....六一

龍鬚菜(露筍).....六二

薊類(亞的蜀).....六二

龍牙菜豆類豆角.....六二

棉豆角.....六三

紅甜羅蔔(紅菜頭).....六三

胡蘿蔔(金筍).....六四

玉蜀黍(粟米).....六四

蜀米糊.....六五

潺茄·····	六五
青豆·····	六五
金瓜及番瓜·····	六六
大黃·····	六六
菠菜及其他青菜·····	六七
番茄·····	六七
茄蕒·····	六七
茄蕒混合品·····	六八
第十章 罐藏肉類及海產類·····	六八
防止腐敗·····	六八
設備之需要·····	六八
盛器·····	六九

選擇魚類肉類	六九
調製肉類以備罐藏	六九
入罐	六九
釐封泄氣殺菌	七〇
煎肉	七〇
煎牛肉	七〇
煎豚肉	七一
煎羊肉	七一
煎肉類之殺菌	七一
煎家禽	七一
炸雞	七二
鵝香雞	七二