

推廣叢書第一號

漁民用冰須知

浙江省水產試驗場印行



浙江省水產試驗場惠贈



MG
SF83.02



3 1773 8021 3

漁民用冰須知

一 冰的種類

漁民普通所用的冰，有天然冰同人造冰兩種。天然冰就是農民在冬天時候從池裏，或者田裏撈起來，藏在草屋（普通叫冰廠）裏的冰。人造冰又叫機器冰，是用機器吸收水裏的熱而造成的。這兩種冰的製法雖然不同，但是他的性質是一樣的。城市的人多數用冰來做夏天的飲料，所以他們要買透明的人造冰。漁民用冰來保藏魚類，他們的目的祇求保持魚類的冷凍，所以無論那一種冰都是一樣，祇要便宜就好。

天然冰是池中或田中的水凍成的，所以很不乾淨，萬萬不好吃下去。否則，有生病的危險。人造冰有兩種；一種是透明的，一種是不透明的。

透明的人造冰是用濾過的水並且用特別的方法做的，牠的價錢很貴。不透明的人造冰是用未經濾過的自來水，井水，或者河水冷凍而做成的，牠的價錢比較天然冰貴，所以在有天然冰的時候，就沒有人買人造冰了。不透明的人造冰固然不可入口，透明的人造冰雖然比較清潔，但終是不免含有病菌，也不應該食的。

普通的冰都是淡水做成的，牠的冰點是華氏三十二度，用牠保藏的魚類，最低的温度是三十七八度。鹹水做成的冰，冰點較低，所以用鹹水冰來保藏魚類，能得較低温度，但是冰的溶解比較要快。

二 冰的用法

如果我們將魚用華氏三十度以下的低温凍結成石頭一樣的硬，牠差不多可以永久不壞。但是普通用冰保藏魚類，祇能保持華氏四十度上下的低

溫，所以牠還是會變壞，不過比沒冰的較慢就是了。用冰來保藏魚類，能保八九天不壞；要再長久，就非放進冷藏庫裏用機器冷藏不行了。

冰的溶解，係因為吸收外面的熱，所以天氣越暖，牠的溶解越快。同時牠同外面接觸的面積越多，牠的溶解也越快。細碎的冰比整塊的冰溶解較快，就是這個原故。

冰的溶解既然因為吸熱，如果牠溶解遲慢，吸熱就少，同牠藏在一塊的魚類就不很冷了。所以用冰保藏魚類，必先將牠碎成一寸大小的小塊，以求牠溶解較快。同時魚桶或魚箱要用蓋蓋好（有時選用麻包掩住）。這樣，桶裏的冰就祇吸收桶裏的熱，而不容易吸收桶外的熱了。

用冰藏魚，以放在箱裏或桶裏為好。因為如果不用箱桶，魚艙裏面，放了幾千萬斤的魚，份量很重，底下的魚，會受壓壞。如且底下的魚不便

加冰，也容易腐敗。很大的魚，最好先去內臟，再加冰。小魚就不必去內臟了。

用冰多少，要看天氣的寒暑，保藏日期的長短。大概一百斤的魚，用冰最多一百斤，最少五十斤。放冰的方法，箱底（或桶底）先放一層冰，冰上放一層魚，魚上再放一層冰，這樣冰魚相間，最後頂上一層放一層較厚的冰。很多漁夫，裝魚滿箱（或滿桶），頂上放一層很厚的冰就算了。這種辦法雖然省事，但結果恐怕不好。

三 用冰須知十條

- 一、無論那一種冰，用來藏魚都是一樣，選便宜的買就是。
- 二、買冰的時候，要以重量為標準。最好秤過。
- 三、不要食冰或飲冰水。

四、用冰藏魚最多祇能八九天。再要長久，就非放入冷藏庫不可。

五、運人造冰的時候，要整塊的運，不與打碎，並須彼此密貼，中間
越少縫隙越好，而且最好用木糠圍藏或用破布包裹。如是天然冰
，就應裝入最大的桶，或箱，或籬；不要分裝小的桶，箱，籬裏

六、用冰藏魚，先要將冰碎成一寸大小的小塊。

七、碎冰不應用錘，應用鑿或其他尖的東西。

八、用冰藏魚時要用心處置，不要圖省工夫。

九、用冰藏魚，應裝在箱裏或桶裏。

十、不要省冰。每担的魚應該最少要預備半擔的冰。

浙江省水產試驗場水產彙報第一卷第一冊
中國重要黃花魚類誌
林書顏著

定價大洋五角

中華民國二十四年六月初版

編輯者

浙江省水產試驗場

發行者

浙江省水產試驗場

印刷者

漢文正楷印書局

非賣品，函索請附郵票二分。

43

32/7/17
(28)

SKBC
NG
\$983.02