

豐年半月刊

台北市伊通街106巷27號

HARVEST Farm Magazine

27, Lane 106, I-Tung Street
Taipei, Taiwan

- 本刊每月1日，16日出版。
- 省內定價，每本3元。
- 全年（24期）訂費60元，
2年100元，3年140元。



食油品質與油料作物的改良發展

農復會植物生產組趙致康

法等問題，對於今後國內植物油品質的改進，有莫大的刺激作用。

數年來，逐漸地取代了從前動物性食用油的地位，成爲一種世界性的趨勢。

一般說來，植物油對人體健康的好處，要比動物油爲多。因爲植物油中所含的一種亞油酸 (Linoleic acid)，遠比動物油多。亞油酸是人體不可缺少之脂肪酸，它可幫助生長與生殖，保護身體的過分失水及避免射線的傷害，減少血液胆固醇的含量，因而可能有益於血管硬化與高血壓的預防。

動物油所含亞油酸量少，如牛奶油中爲三(每一〇〇公克脂肪酸中所含亞油酸的公克數)，豬油中爲十一。

植物油所含亞油酸量雖多，但不同種類間仍有相當大的差異。如紅花子油所含爲七六，向日葵油爲六六，大豆油與玉米油皆爲五五，芝麻油爲四四，花生油爲三一，橄欖油與油棕中都只有八。食油品質好壞，固然還有其他的決定因素，但就亞油酸含量來說，並不是所有的植物油都是一樣的好。

由於生活水準的日益提高，與大家對健康的重視，今後消費者對於植物性食用油品質的要求，必將日漸嚴格。

本省就目前的情形來說，消費者對花生油似乎有偏好，並且喜愛粗製花生油(精製花生油失去花生香味，不受歡迎)，以致有將精製大豆油摻入粗製花生油出售的反常現象，因爲未經精煉的粗製花生油的價格反而較高。雖然如此，但相信消費者逐漸明了食油品質和精、粗油的優劣之後，這種現象自會改變。尤其，今年上半年留美食油專家張駟祥博士返國，曾提出花生油的精煉以除去黃黴菌毒，油菜子油的芥酸含量，以及食油精煉方

爲配合將來消費者對於植物性食用油品質上的要求，本省食用油料作物的改良工作，除致力於抗病、早熟、提高產量、減低生產成本等外，品質的改進工作也急需加強。例如，花生油亞油酸的含量只有三〇左右，遠不及向日葵、大豆等油，可從育種方法着手，選育亞油酸含量高的品種。花生黃黴菌毒問題除精煉以減少油中的毒素含量外，也可改進花生的栽培、收穫、乾燥等，以期盡可能減少發病程度。

花生爲本省栽培面積最大的油料作物，生產的油僅次於大豆油，品質改進對於它將來的發展，是很有關係的。

油菜子油所含芥酸量，據張駟祥博士報告，在一〇%以上就對人類心臟有害。所幸近數年來油菜子栽培面積減少，主要直接供作養鳥飼料，未構成重大威脅。爲小心起見，已向加拿大引進芥酸含量低(三%)的品種，作爲親本材料，以期育成適合本省栽培的品種。油菜子的優點是可以利用冬閒水田種植。以台灣的複作栽培制度，與將來消費者對食油品質的要求來說，最理想的是油用向日葵。向日葵生長期短，冬閒水田或春作旱田都可栽培，油分含量高，品質又好。目前改進工作的重點，在於如何提高產量。假如每公頃可達二千公斤以上，它的發展便大有前途了！

第22卷第18期(中華民國61年9月16日)要目

封面照片	朱義朝	食用油料作物專輯	36-41
新聞報導	10-13	花生機械一貫作業——花生黃黴菌毒及預防方法——花生栽培怎樣才更有利？——花生園殺草劑	
農業生產	15-23	農友新知	43-45
肉用荷蘭乳幼公牛飼養	蜂皇	生物世界	46-47
漿	蔗尾青儲	雙村家庭	48-53
論	香蕉種植	小維的雨傘——兩隻小猴子——怎樣飼養文鳥？——夫婦日記	
機械農業	24-27	農業信箱	54-55
推廣活動	28-34	農友園地	56-57
豐年畫刊	32-33		
農友經驗	35		