

百香果籽製油

新竹食品工業所研究成功

百香果的種子也可製油！新竹食品工業研究所副研究員王文龍，利用製作百香果汁廢棄的種子，研製成功。百香果籽油，品質不比沙拉油差，可增加百香果的附加價值。

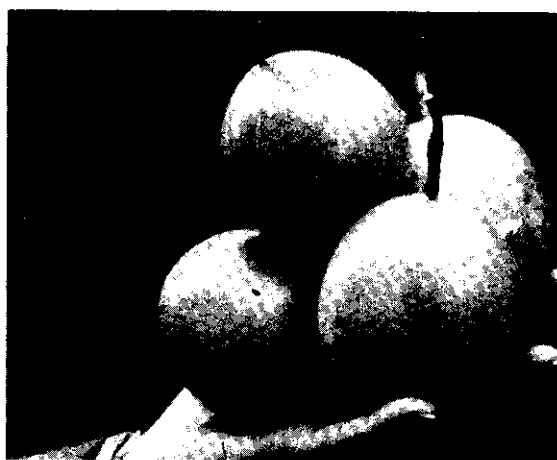
新竹食品工業研究所，年前開始試製百香果汁，在製程上百香果籽一般都丟棄。王文龍今年4月間靈機一動，想到何不利用這些廢棄種子來製油，於是，花了2個多月時間搜集種子，在食研所油脂實驗工廠製作成功。

王文龍總共搜集了400多公斤的百香果種子，製油回收率20%，效果不錯。

百香果籽油製法是把扁碎的種子加入「正己烷」溶劑溶出油分，再以蒸餾法析出油液，正己烷則回收再利用。

這些油再經脫膠、鹼精製、脫色、區分和脫臭程序，清清如水的百香果籽油就製成了。

王文龍指出，動物性油脂胆固醇含量高，易導文



明病，而植物油中只含微量胆固醇，且有多量多元不飽和脂肪酸，會幫忙清除血管中的胆固醇。

他表示，從經濟效益觀點看，目前大量產製百香果籽油，成本可能偏高，不過，若能開發出各種油脂製程技術，對提昇國內油脂品質未嘗不是可行途徑。

果蔬農友大福音!! 從開花、結實到豐收——儘管找台和!!

葉面施肥·亦可混合農藥使用	有機質 磷鉀肥 魚精 開花肥 0-10-10 促進花芽分化——果樹催早花 效果奇佳 花蕾肥碩、開花旺盛——着果良好 結實大 美國ALASKA魚肥公司 出品		◆詳細資料歡迎函索◆
	果樹·蔬菜用 花寶(HYPONeX)系列!! 花寶二號 20-20-20 促進果實肥大 糖度增加 花寶三號 10-30-20 促進開花 增加着果率 結實良好 美國The HYPONeX Co., Inc. 製造		
	地面撒佈 使用方便	《最新奇 特殊土壤改良劑》 鈣元 CALGEN カルゲン 改善水果品質的秘方—— 促進着色 提早成熟 糖度增加 強健植物生理機能 增強貯藏力 日本ネオゲン株式会社 製造	

台灣總代理
總經銷

——各種農業(園藝)肥料、藥品、器材總匯——

台和園藝企業股份有限公司

Taiwan Horticultural Co., Ltd.

台北市士林區中正路104巷1弄2號

台中連絡處：台中市三民路一段164號

郵政劃撥：101360

電話：(02) 831-3302

電話：(042) 223374