

改進 胡麻 生產及產品加工

李文輝



胡麻田間生長情形

胡麻爲本省主要油料作物之一，栽培區集中於台南、嘉義、雲林等縣，在民國 53 年栽培面積曾高達 6,000 公頃，73 年栽培面積減少至 600 公頃。

胡麻在本省的栽培，一般限於旱田及河床貧瘠地，栽培又粗放，每公頃產量只有 600 公斤；而本省胡麻需要量，每年約 13,000 公噸，省產只有 600 公噸，進口 12,000 多公噸，以目前胡麻市價每公斤 70 元計，胡麻收益頗佳，胡麻油又是國人進補的健康食品，胡麻也可用爲糕餅的佐料，因此胡麻的生產，頗具發展的潛力。



胡麻碩果

品種改良・推行機作

台南區農業改良場致力於搜集國內外品種，進行品種改良試驗，目前已選育二品系，其產量及油分含

量均高於現在農民栽培品種，爲配合胡麻生產及加工計劃，於 73 年秋作起與台南縣大內鄉農會進行大面積試作，以機械作畦栽培方法，經 1 年試作結果，胡麻每公頃產量由原來 600 公斤提高至 800 公斤以上，最高



胡麻收穫與調製

產量達1,200 公斤，74年擴大在大內、新市、善化、太保、六脚、新港、二崙等鄉鎮辦理170公頃。

73年輔導大內鄉農會契約收購試作胡麻，並加工製成胡麻油，使胡麻產銷加工一元化，以生產高品質、特香的胡麻油供銷國內食用，為使國人了解胡麻油的食用方法，編製胡麻油食譜10餘種，以提高胡麻油的食用，增進國民的健康。

產品加工及用途

胡麻油是胡麻經過炒熟、炊煮、壓榨幾個步驟而得到的褐紅色具特殊香味的產品；而黑麻油則是由黑胡麻壓榨出來的產品。

胡麻油又稱芝麻油，但市售麻油產品名稱却另有一套規律的方法。例如白、黃胡麻壓榨出的麻油產品，多稱香油、香麻油、醬油等；而黑胡麻榨出來的油，則多稱作胡麻油、黑麻油、烏麻油、芝麻油等，以配合消費者用香油煮湯作菜的佐料，黑麻油則多作麻油鷄、麵食等不同用途。

健康食品胡麻油

胡麻油含有豐富的亞油酸（linoleic acid）、棕桐酸（palmitic acid）、硬脂酸（stearic acid）、油酸（oleic acid）等，是非常好的油脂，尤其亞油酸是人體中不可缺少的重要脂肪酸，鈣含量 110 公絲，磷570公絲，在50~55%的脂肪中，有 40%是亞油酸，蛋白質20%，維他命B₁、B₂ 0.1公絲，鐵 160 公絲，也含有少量的碘、維他命E等，所以被認

為是一種營養豐富、名符其實的健康食品。

試作產量收益

胡麻試作在台南縣大內鄉73年秋作種植17.2公頃，74年春作33.51公頃，全年計50.7 公頃，秋作試作區每公頃產量996公斤，較一般農民栽培區626公斤，增產59.11%，純收益增加33,300 元，如與二期作水稻收益比較，胡麻收益增加35,471元，74年春作試作區每公頃產量834公斤，較一般栽培區681公斤，增產 22.47 %，純收益增加11,475元，與一期作水稻收益比較，胡麻收益增加1,569元。

胡麻的收購及銷售

1.73年秋作收購數量10,308公斤，製油率36%，製油量3,711公斤，74年春作收購數量 10,026公斤，製油率42%，製油量 4,211公斤，秋作製油量較低，但油品清潔，含雜質較少，春作胡麻種子飽滿，製油率高，但油品較混雜。

2.胡麻油採用省產胡麻製造，香味濃郁，品質優良，純胡麻油經74年 1月4日~2月18日，在台北市參加全省性農產品展售，頗受消費者喜愛。

