

油茶的加工利用

南投縣農會設立了茶油加工廠，從事高品質之茶油加工，並將其副產物「茶粕」研究再利用，做成純植物性的洗髮精「天綠果」，使油茶的利用價值層次更高。

過去老一輩時代的婦女，就是最喜歡用茶油來抹頭髮，抹後烏黑亮麗，淡淡的髮香散發出古典優雅的氣息；有些婦女還拿茶油當潤膚液，洗過臉後抹點茶油，皮膚顯得特別有彈性。

油茶的學名為*Camellia oleifera*。屬山茶科。俗名有好幾種稱呼，如苦茶、茶梅、枙樹、建茶、白花茶等。英名則為*Oil-tea camellia*。

油茶原產於中國大陸，於1803年由福建引入台灣種植，過去僅零星栽培榨油或園景觀賞之用，一直到民國66年開始，農林廳山地農牧局才在苗栗、南投、屏東、台東及花蓮等縣轄內山坡地積極推廣種植，面積已達1,085公頃，目前已屆採收期，成為極具經濟價值的新興作物。

■ 品種

目前本省的油茶有3種，一為栽培種油茶（*C. oleifera*），二為細葉油茶（*C. tenuifolia*），三為短柱山茶（*C. brevistyla*），由於栽培種的果實較後兩種大，一般稱前者為大果種，後兩種統稱為小果種以便區分。油茶可由種子培育實生苗、扦插苗或嫁接苗繁殖，供栽培之用。

■ 特性

油茶生性強健，極耐旱耐瘠，對土壤條件要求不苛，能生長於由石灰岩、砂岩和片麻岩風化而成的土壤。坡地表土含有腐植質，且稍濕潤者較佳，但混有碎石粒成黃土質亦可。一般適宜種植茶樹、果樹、竹林、杉木或相思樹的山坡地，均適合油茶生長。在亞熱帶氣候的本省各地區，從海拔高90~1,200公尺的範圍均可栽培，由此可知油茶對土壤及氣候等環境條件的適應能力較其他多年生的油料植物（如油椰子等

）要強，又無嚴重的病虫害，管理非常粗放，極適合山坡地栽培。

■ 形態

油茶為常綠灌木或小喬木，高約3公尺，幹皮黃褐色，嫩枝被毛。葉互生，平滑、革質、橢圓形或卵狀橢圓形，漸狹脚~鈍脚，先端漸尖或鈍尖，葉緣具淺細鋸齒，長5~8公分，寬2~4公分。葉柄長0.6公分密佈暗褐色細柔毛。

萼片5~7枚，最下2枚最小而成小苞狀，卵形，漸次向上而形變大，橢圓形，最上2枚常呈花瓣狀，倒卵形，下部肉質綠白色，上部乾膜質褐色。花瓣5~9枚，多為5枚，廣倒卵形，長約2.5公分，寬約1.5公分，先端圓凹，基部狹，白色肉質，被毛。雄蕊多數，排成數列，外列之雄蕊，花絲基部合生，內列者則分離。雌蕊1枚，子房上位，倒卵形，密被灰白色細毛，子房3~5室，花柱與子房同數，長約5公厘。

蒴果球形、扁圓、圓錐、橢圓或其他形狀，大小1.8~4.7×1.8~5.5公分（大果種），初呈綠色，熟呈暗褐色，多為3室，熟則胞背裂開，內生種子1~3粒，種子三角狀扁圓形外，外殼黑褐或赤褐，平滑，其形狀變異很大，隨所含種子數之多寡及中軸胎座著生情況而有所不同的形狀，長2.5公分，寬約2公分。

■ 有效成份

油茶種子含油率37.30%，水分7.29%，灰分2.32

5年生的油茶園



油茶的果實



油茶的果實和種子



油茶的花



%，尚有山茶苷 (Camellin)，皂苷元 (Sapogenin)，茶皂醇 (Theasapogenol)。葉含茶胺酸 (Theanine)，L-谷胺酸-r-甲醯胺 (L-glutamic acid-r-methylamide)。花含槲皮素 (Queicetin)，楊梅樹皮素 (Myricetin)，山奈酚 (Kaempferol) 及芸香苷 (Rutin) 等。

加工利用

秋天採收成熟的果實，稱油茶子，供榨油用，種核含油率有 50.90%，其油稱茶油或苦茶油，油淡黃色，透明，不乾性油，皂化價為192.6，碘價為84.88。茶油含豐富的蛋白質和山茶苷素，品質與世界最高級的橄欖油媲美，可供食用、潤髮、充燭及肥皂原料之用，並有清肝解毒，降低膽固醇，預防高血壓，還可治胃病，氣滯腹痛，皮膚瘙癢，疥癬，火燙傷等，

又油中含有山茶苷，具有抗癌作用。

榨出茶油後的種子，其殘渣稱「茶粕」，因含有皂苷、鞣質、生物鹼等，是很好的去污殺菌劑，從前的人均拿它做為肥皂的代用品，供洗頭、洗衣等之用途。因其殺菌力強，可供魚塢之消毒劑或目前水稻田最感頭痛之福壽螺之胃毒劑之用。在貴陽地方的人民，曾用茶粕在河裏毒魚，所毒獲的魚對於人食之無害。又因全部為有機物質，可供作物之有機肥料之用。

最近南投縣農會將茶粕開發出純植物性的高級洗髮精「天綠果」，具有去污，並防止頭皮癢、去頭皮屑，供頭髮所需養分，避免頭髮分叉斷裂，防止老化，讓秀髮烏黑柔軟，清潔亮麗，並散發出幽香怡神的氣息。

油茶的花朵經晒乾，稱茶子木花，可治胃腸出血、咳血、子宮出血及外治燙傷諸症。並可隨時挖掘其根，稱茶樹根，可治心臟病、口瘡、牛皮癬等。