

花生加工產品多樣化

前新竹食品工業研究所 / 趙傳銘

花生又名落花生或土豆，英文名稱為 Peanut；花生之原產地不詳，據聞有非洲、北美洲西印度群島及埃及等說法。巴西在1492年以前便已有栽培，更由於發現新大陸以後，交通頻繁，始傳佈世界各地。對於花生傳入我國的詳細時間已多不可考，但本省則約在15世紀末，自福建、廣東引進栽種。

花生栽培地區很廣，約自北緯45°至南緯45°之間均可栽培，其中以亞洲地區栽培最廣，而以印度及我國為主要產區。在本省花生為主要農作物之一，栽培普遍，可供作蔗田間作，更可利用山坡地及河川地栽種；花生是一種短期豆科作物，具有耐旱、耐瘠、抗風的特性，故在旱地、瘠地均可栽培。本省各縣當中，以雲林縣的栽種面積最大。

在品種方面，花生依其外觀形態而分為直立型及匍匐型，由果莢大小則分為大粒種及小粒種。在經過不斷的選育研究改良下，目前表要推廣的品種有台南9號、台農4號及台農10號；另外，目前為提高單位面積產量，正在試驗早熟、大粒、直立型及匍匐性中間的半立性品種。而栽種方面則有春作與秋作之分，春作約在2~3月播種，秋作則約在7~8月播種；春作的生育日數約120~135天左右；秋作生育日數約105~120天。

成熟的花生莢果約含25~60%的水分，故採收莢果後在烈日下曝曬20~30小時（約3~5天）令其含水量降至12%以下，方可貯藏，以免其發芽或霉爛。同時由於花生種實中富含蛋白質及脂肪，故其可加工製造花生油及花生油粕供利用，同時亦可加工製造花生罐頭、花生醬及炒食等等，實為一種多用途之作物。

花生每100公克之營養成分

熱	水	蛋	脂	醣	纖	灰	鈣	磷	鐵	維生素B ₁	維生素B ₂	菸鹼素
量	份	白	質	類	維	份						
卡	克	質	質	質	維	毫	毫	毫	毫	毫	毫	毫
560	5.1	24.7	47.8	18.2	1.4	2.8	64	392	1.7	1.04	0.16	16
	克	克	克	克	克	克	克	克	克	克	克	克

資料來源：董大成、黃伯超、李鴻基、陳熙林“台灣醫學會雜誌”第60卷第11號抽印本

本省東部的花生田，一望無際。(小洪／攝)