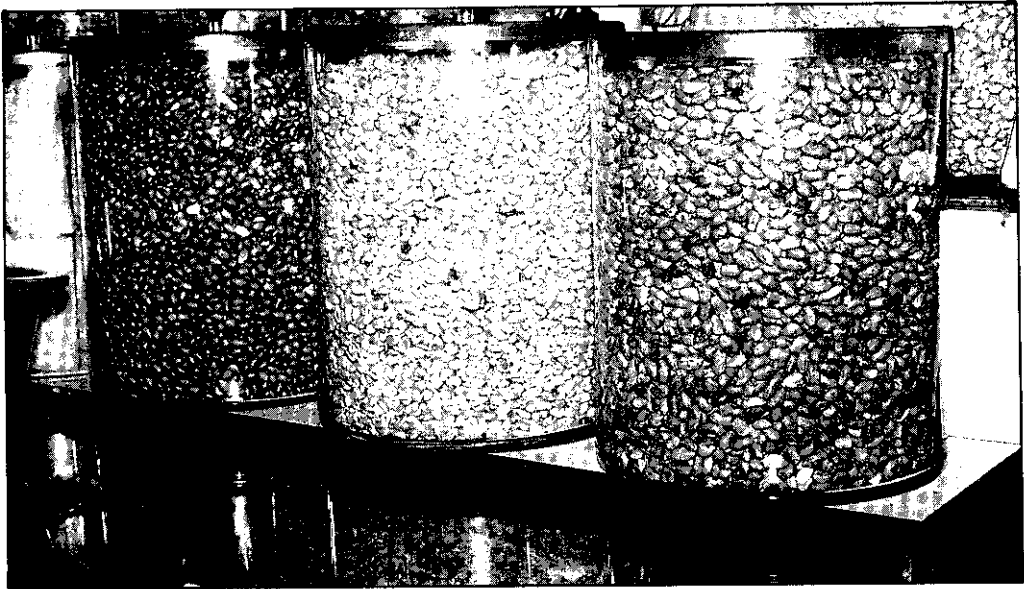


脫殼花生

花生油的製作

前新竹食品工業研究所 / 趙傳銘



脫殼花生產品

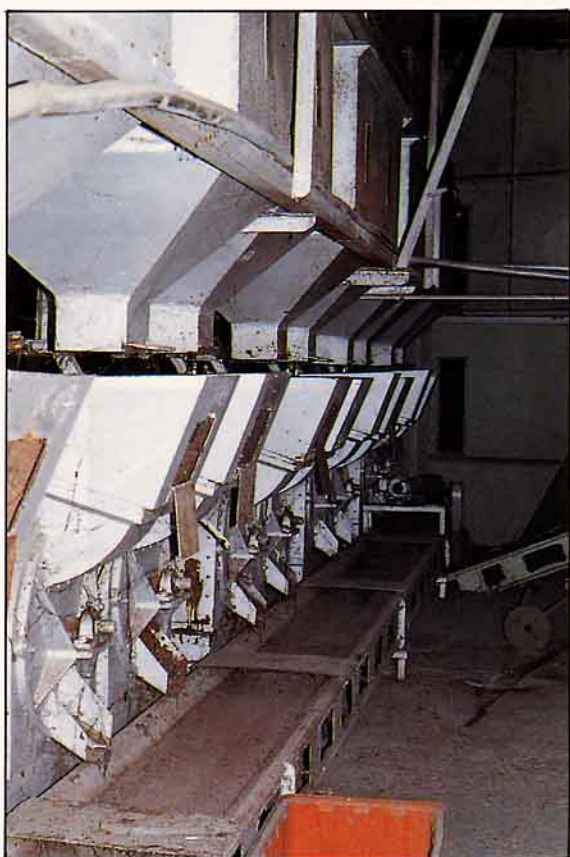
殼後的花生仁再經加工製造後，其產品種類相當豐富，因加工方法條件之不同而有烘焙、油炸、水煮、製罐、製糖、榨油、製冰等等產品，現在分類上則區分為帶膜花生及脫膜花生兩大類；其中烘焙、油炸及水煮等加工製造方法與前述帶殼花生大同小異，除了在調味及加熱溫度有些許差異之外，並無多大不同，故不再贅述；現就一般消費者在市面上較容易接觸到的花生產品介紹如下

花生油（傳統加工製法）

製花生油之原料花生需選擇含油量高者為要求如台南9號。花生經脫殼後，先經高溫焙炒，在此項操作中，除了必須將花生仁

炒香賦予花生油香味外，還有一個極重要的目的，乃為使花生仁中含於油細胞中的蛋白質凝固，藉以避免其在擠壓榨油的過程中跑到成品原油中，而使花生油的品質低下；同時因為溫度的上升，致使油的粘度降低，方便壓榨流出。

焙炒完成的花生令其稍冷後，其組織會由鬆軟變為酥脆，如是即可予以壓榨細碎，在這個過程中並非以榨油為目的，乃是將花生仁由大的顆粒壓碎成小的顆粒，藉以方便操作，故其壓碎的力量必須適中以免擠出花生油；之後，即可將此碎花生置入蒸籠內進行蒸煮，因為在蒸汽加熱處理之下，碎花生品溫提高的同時會吸收一定量的水分，而因為水的存在，減少油對於花生的親和力，故



花生之焙炒機

可提高榨油的效率，同時碎花生的可塑性提高更適於擠壓榨油，除此之外尚可提高製油品質及兼具殺菌的效果。

完成蒸煮的碎花生必須定量將其裝於圓型壓榨框內，框內則以一層麻布或塑膠布作為包覆及濾布之用；初段先將其包覆完成，並以低壓壓擠成型（不出油），爾後遂成一包覆成型至充滿整個擠壓設備後，即可進行加壓榨油；在榨油前段，因花生仁中含有相當多的油（約40~50%）故壓力上升至出油量高時，即停止加壓，以免油脂飛濺，待出油量低下時，再進一步加壓榨油，如此反覆加壓榨油及停止滴油等操作，雖然手續上較複雜，但對於榨油率而言有較高的效果。

經過如此加工製造所得到的粗製油即為一般傳統的花生油製品，但其缺點為需要較多的人工，同時產量較低且廢棄物較多。故



油炸花生米



目前多採用新型擠壓式來進行榨油，而所榨得的原油再經過過濾、沉澱及精製的加工過程，所以在成品的品質上較優於傳統式。特別要注意的是：金屬離子（尤其是鐵及銅離子）對於花生油的氧化有促進的作用，故在選用製油設備中必須避免使用銅器或鐵器；而用以盛裝的容器要以能避免光線及空氣中的氧氣者為佳。✿