



圖7及8.大蒜風乾架設情形

3.貯藏

(1)大蒜採收後，一般品種均具2~3個月之生理性休眠，經貯藏後逐漸消失，如蒜球充分乾燥，高溫下又進入熱休眠狀態，故本省高常溫下可存放8個月而不發芽。

(2)燻蒸及中間翻晒：種蒜長期貯藏應充分乾燥，乾燥蒜球包裝後，可放入燻蒸室或以塑膠布密閉，然以“好達勝”片劑等燻蒸3天，可以減少蛀虫及蜘蛛為害。貯藏經3~4個月後如蒜球回潮或有蛀虫，則需翻晒或進第二次燻蒸消毒。

大蒜精油之加工技術

George—Freeman (1975) 於葱屬香味成分研究中指出90.4% Thiosulphinate成分存在大蒜貯藏葉，而Thiosulphinate即由蒜素分解而來。氣蒸餾法抽取大蒜蒜油的方法，是由乾燥蒜粉 Soxhlet法可抽取0.47%之蒜油；另一種直接以乙醚粹取可得0.44%之蒜油；而新鮮蒜肉直接以乙醚粹取可得0.17%之蒜油。利用真空減壓濃縮法，新鮮大蒜可抽0.13%~0.18%之抽取率。水蒸氣蒸餾法可得0.182%~0.281%之抽取率。水蒸氣蒸餾抽取法操作簡易，成本亦低，抽取速率迅速，抽取物品質純正，為試驗中最佳抽取方法，簡述如下。

水蒸氣蒸餾粹取法（如圖9簡示）

將新鮮大蒜蒜球分瓣去皮後，加等量的水以果汁機打成蒜漿，倒入蒸餾玻璃器內，將蒸餾器置於沸騰水浴器內，帶有蒜油成分之水蒸氣，經冷凝後呈乳白色混濁液，上層有黃色油滴，此即為蒜油，俟蒜漿無蒜味，則表示抽取完成。裝置方式如下圖：每次以500公克之蒜泥為原料，約需0.5~1小時可抽取完畢，餾出液以分液漏斗收集之，漏去下面水分後，將蒜油集之。

中華民國養豬協會種豬改良推廣委員會

81年第四次種豬比賽暨展示拍賣會

時間：中華民國81年12月12日上午8時至下午5時

地點：台灣省畜產試驗所檢定站拍賣館

（台南縣新化鎮茄苳里牧場路112號）

比賽及展覽項目：

- 一、各品種優良種豬比賽展示
- 二、優良種豬拍賣交流
- 三、畜牧藥品、器材展示

主辦機關 / 中華民國養豬協會種豬改良推廣委員會

協辦單位 / 台灣省畜產試驗所·種豬登錄委員會

輔導補助機關 / 行政院農業委員會 美國飼料穀物協會 (USFGC)

台灣省政府農林廳 台灣區雜糧發展基金會

台灣省畜產試驗所 台灣區肉品發展基金會

台灣養豬科學研究所 台灣省農會

各縣市政府 台灣省養豬生產合作社

美國黃豆協會 (ASA) 各縣市農會