

→，確實乾燥後方可貯存感送往加工廠榨油。

## 利用與加工

成熟後晒乾的油茶種子含油率約37.5%，水分約7.3%、灰分約2.3%；故其主要供加工製油之用。

表1：本省可供加工製油之原料含油、水及灰分對照表 %

原料名稱	油茶籽	黑芝麻	花生	米糠	黃豆
含水率	7.3	8.1	5.1	11.7	8.0
含油率	37.5	52.9	47.8	18.0	18.0
灰分	2.3	5.3	2.8	12.2	3.2
成品名稱	苦茶油 (茶油)	芝麻油 胡麻油	花生油	米糠油	沙拉油

關於苦茶油之加工法，本省目前主要還是以傳統之油壓榨油法行之。先前南投縣農會食品廠也曾嘗試以新式之連續式擠壓榨油機加工，雖然可以節省許多勞力並增加製油率，但其製成品之品質及風味略異於傳統榨油法之成品；且消費者的反應亦偏好於傳統法，是以目前仍維持傳統之油壓榨油法。

### 加工流程：

苦茶籽→驗收→分析、檢驗（含水率、含油率）→焙炒→粗碎→細碎→定量→蒸煮→入模成型→油壓榨油→靜置→過濾→充填、封蓋→成品

### 說明：

1.茶油籽雖有大果種與小果種之別，但因果農多採放任式栽培，雖然其含油率略有差異，但業者多不予以區別而逕行加工。

2.茶油籽驗收時之重點，必須先測其水份含量，因其對製油率之影響最大，同時含

金鼎獎作品人人可讀

# 經濟植物集

介紹：山葵、薄荷、仙草、  
山藥、辣根、愛玉等36種植物



380元

---

金鼎獎作品人人可讀

# 經濟植物二集

介紹：酪梨、西洋參、柴胡、  
靈芝、丁香、蒟蒻等28種植物



440元

## 豐年社

台北市溫州街14號  
 電話(02)3628148  
 郵政劃撥0005930-0豐年社  
 每次郵購另收掛號郵資45元