

6.蒸煮完成之茶籽未倒入置有濾布之模型中，再壓成粗胚，後依序排列於油壓機內再多以加壓榨油。

7.此階段的半成品謂之粗油或原油；因其中尚混有少許的碎肉，故需再以離心分離或靜置令其自然沈澱分離。

8.在充填裝瓶之前再作最後過濾，同時因苦茶油中含有相當多的維生素E，故其油脂非常安定，且維生素E又是人體所必須之脂溶性維生素，故有相當高之營養價值。

關於製成品苦茶油之組成成份，縣農會食品廠每年均有取樣並送至新竹食品工業發展研究所委託分析，今就其檢驗結果摘錄如下表，供讀者參考：

表2：苦茶油之營養成分表：（取樣：南投縣農會）

名 稱	含量(百分比)
(A)水分	0.1
維生素E（生育醇）	22.34mg
(B)脂肪酸組成	
棕櫚酸	7.71
棕櫚果烯酸	0.28
硬脂酸	2.49
油酸	82.93
亞麻油酸8	5.87
次亞麻油酸	0.36
花生酸	0.32

食用與功用

苦茶油並不像沙拉油或一般食用油之經濟及普遍；在價格方面要高出許多；雖然如

此，但由於消費者在食用後，都有非常滿意的回應，因此苦茶油的銷售量亦有相當穩定的成長。唯其食用方式較其他食用油略有不同 →

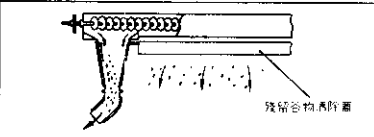
中日技術合作(KANEKO)

順光一心子 超級8槽式——

日本特許第1392210號

八槽式6大特點：

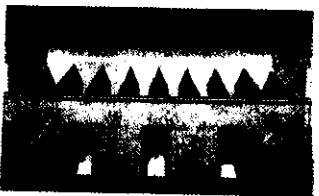
- 高效率乾燥
- 特殊構造，耐久性
- 自動清除，零殘留



- 昇降機可前後對調
- 排風方向任您選擇
- 安全控制構造

稻谷 玉米 高粱 乾燥機

EC-505B



耗油量：1~6公升/時（煤油或高級柴油）

一次稻谷一五〇〇~七〇〇〇台斤
玉米二〇〇〇~八五〇〇台斤

阿媽的吩咐
好吃的飯，
要薄層乾燥
絕對正確！

經測定合格[®]等廠商

順光股份有限公司

台北縣土城鄉中央路三段81號
TEL：(02) 2606111~6·2608611

農機經銷商

台北：(02) 6794682	桃園：(03) 4773863	新竹：(035) 885886	台中：(04) 3393767
3264387		(045) 621196	

金門：(082) 325281	花蓮：(038) 882586
彰化：(048) 733627	台南：(06) 6563821
523950	6852117
雲林：(056) 324879	高雄：(07) 6210559
(055) 862167	6212559
嘉義：(05) 3792470	6851987
台東：(089) 811345	屏東：(087) 883386