

不含黃麴毒素

虎農花生油

文圖／溫秀嬌

消費者喜歡吃香濃的花生油，又害怕吃到有黃麴毒素的產品。本期所介紹的兩種花生油，在榨油時均透過“電眼色彩選別機”，剔除可能含有黃麴毒素的花生仁，消費者可吃得安心。

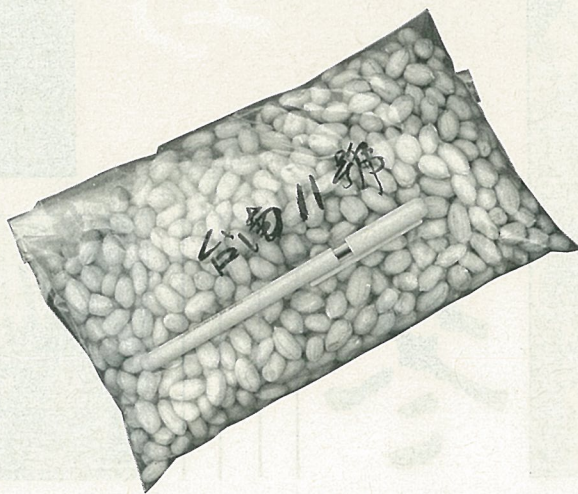
你想買純度達100%的花生油並參觀花生加工情形嗎？歡迎到虎尾鎮農會供銷部來，這裡有3種不同包裝和價格的花生油讓你選擇，也有能讓人站在玻璃室外參觀花生油製作的工廠。

虎尾鎮農會總幹事賴文陶說，雲林縣是本省花生栽培面積最大的縣份，78年栽培面積占全省62%。政府為了照顧花生農友，民國75年開始由行政院農委會、行政院衛生署、省政府農林廳撥經費補助農會興建花生的榨油工廠，如今每日花生油產量是200公斤。

虎尾農會所生產的花生油是號稱“健康的花生油”，除純度100%之外，尚保證絕不含黃麴毒素，因為其榨油機器有部“電眼色彩選別機”，在榨油過程中，可以剔除可能有黃麴毒素的花生仁。這整套機器尚包括：花生果儲存槽、雜質處理及吸塵、落石處理、脫殼、花生仁分級、空氣調節和定量包裝機等，全是衛生署以“落花生無黃麴毒素”專案執行計畫所補助購買的。



花生是雲林縣重要農產，農民對它有特殊感情。



“台南11號”是“虎農”與“聖港”花生油的材料。

至於廠房建築及其他榨油機器如焙烤機、輾碎機、冷卻菸煙機、碎料預榨槽、炊煮機、油壓機和沈澱槽，則是農委會和農林廳補助的。

為了提高消費者對花生油的信心，這個製作花生油的工廠部份開放讓人參觀，消費者可在加工廠裡隔着玻璃觀看整個的處理過程，這種寓廣告於教育的行銷方式十分特殊。

據賴總幹事說，虎尾鎮種花生的面積以有農戶登記的有870公頃，若包括無農戶登記河川地則超過1000公頃，因而農會每年要向農友收購約500噸花生做加工處理。目前農會生產的花生產品大致分兩類，一是花生仁，另一是花生油。前者供給食品業如統萬、金蘭等公司做麵筋材料，後者則供應一般消費市場。

至於其花生的栽培品種有60%是採用民國75年台南區農業改良場育種成功的“台南11號”，其他為台南選9號。據台南農改場陳場長說台南11號品種具有豐產、大粒、抗銹病和虫害及收穫省工的優點。

對於曾食用“虎農花生油”的人都說味道很香，只是價錢貴了些。針對這點，賴總幹事表示價格稍貴亦情非得已，因為花生的原料實在不便宜，農會向農民收購的花生，產地價每公斤得在25~28元之間哩！如果貨色真是不錯，賴總幹事希望消費者不要計較價錢，畢竟這也是回饋花生農友的一種方式。

虎尾鎮農會供銷部位於雲林縣虎尾鎮光復路197號，參觀時間是每日上午8:00到下午5:00。花生油產品分別是0.6公斤170元，1.5公斤420元，2.4公斤650元。其直銷中心的電話是(05)6335881。



花生油產品——晶瑩、香醇、衛生、健康。

健康·清香

聖港花生油

聖港花生油強調
健康美味，
不含黃麴毒素。

文圖／溫秀嬌



花生油是種富含維生素A、E的食用油，有些消費者雖然喜歡花生油的濃香但又害怕吃到有黃麴毒素的產品。為了維護消費者健康，農政單位鼓勵製作花生油的工廠購買可以篩選掉有黃麴毒素花生的“電腦色彩選別機”，也就是在榨油過程中，以電眼代替肉眼一開始就把不良的原料剔除掉。

在雲林縣有家“至尊食品有限公司”，於民國76年自籌經費購買了價格十分昂貴的色



朱錦堂夫婦用新的理念經營食品加工廠。

彩選別機，這3年來在國立嘉義農專食品加工科技技術輔導下所生產的“聖港花生油”，甚受消費者歡迎，本產品在民國77年時尚榮獲大華晚報舉辦的秋節食品評鑑會評定為“金牌獎”。

經營這家位於雲林縣北港鎮華勝路353號的“至尊”食品有限公司是朱錦堂夫婦，朱先生今年才35歲，他說榨油的花生材料全購自本地農戶，其品種主要是台南9號和11號。