



油茶樹

## 蘊藏優異抗氧化成分 油茶樹另有春天

農委會林業試驗所指出，進行了一系列油茶樹抗氧化試驗之後，發現油茶樹的葉片和果皮部分，含有豐富多酚類成分，具備了優異的抗氧化性質，值得開發為保健產品，或作為食品加工應用。一般人都知道油茶的種子可以製作苦茶油，但是卻不知油茶的葉片和果實更富含抗氧化物質，可開發為保健產品，該所的研發為油茶產業開闢了另一片天。

農委會林試所表示，多酚類物質是存在植物中的 1 種化合物，具有強大的抗氧化能力，可以用來對抗人體的老化現象和慢性疾病，包括癌症。據該所的研究結果顯示，油茶樹的葉片和果皮抽出物溶液對於 DPPH 自由基的清除效率可達到 90% 以上，十分接近兒茶素和維生素 C 兩種標準抗氧化劑的自由基清除效率，實具有發展為保健食品的潛力。

農委會林試所說，油茶樹的葉和果皮抽出物可以大幅增強食物的抗氧化性質，

效果與常用的食品抗氧化劑維生素 E 和 BHT 不相上下。在食品加工方面，添加抗氧化劑可以增進食品的穩定性，延長保存期限。抗氧化劑尤其對於防止油脂類成分的氧化變質具有重要功能。長期以來，油茶樹的利用僅侷限於果實中的種子部分。油茶種子可以壓榨出高級的食用油，也就是「苦茶油」。榨完油後的種子殘渣，俗稱

為「茶粕」，磨成粉末可用作天然清潔劑。

農委會林試所說明，這項油茶樹抗氧化性質研究已獲得了具體的成果，該研究團隊將持續進行抽出物的多酚類抗氧化活性成分分析，並且從事實際應用問題的探討，期望為這項天然抗氧化資源開拓未來的生機。

### 小辭典

自由基是指帶有成對（奇數）電子的分子、原子或離子，很容易從其它分子搶奪 1 個電子來穩定自身的結構。人體大多數的自由基都對人體有害，它具有強烈的氧化作用，容易破壞細胞膜、血管壁、蛋白質及基因，使人體產生老化及疾病，尤其是慢性病，包括癌症。