

橄欖油

橄欖的原產地為非洲、埃及，而傳到土耳其、義大利等地區，目前在地中海沿岸諸國均有栽培，而成為代表地中海地域的樹木。同時成為該地區的需要油脂資源，其食用油脂均以橄欖油為主，橄欖油脂肪酸以油酸為主（約為80%），因此它甚為隱定，除了做各種食用油脂（沙拉油、油炸油、烹調油等）以外，又可用於化粧品及醫藥之用。

據統計，在該地區患心臟病者甚少，可能由於其膳食中均採用橄欖油，而該油含有豐富的單元不飽和脂肪酸（油酸），以致發揮其機能效果所致。



橄欖油之利用

食用：油炸油、烹調油、煎炒油、沙拉油、沙拉醬。

化粧品：面霜、護髮油、防晒油、肥皂
藥用：軟膏用、塗擦用、內服用、嬰兒油用。

工業用：脂肪酸。

圖／鄭元春

花生油

花生係豆科一年生草本植物，在熱帶、亞熱帶及溫帶地域廣泛栽培，原產地為南美洲，爾後傳入美國大陸及世界各地，目前以中國大陸及印度的產量最多。

關於花生油，由於具有特殊的芳香，為一般大眾所喜愛，但尤須注意者，花生容易受黃麴毒素的感染，須經特別的檢查與處理。

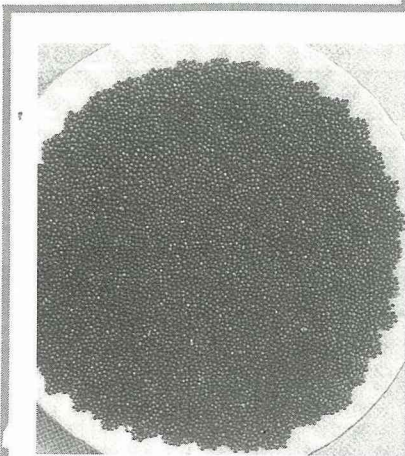
受黃麴毒素污染的花生油必須經碱精煉處理予以去除，才能製造符合衛生與安全的食用花生油，然而經碱精煉後的花生油，雖可完全去除毒素，但卻不再具有其特有的芳香，價格亦偏低。

目前在台灣市場所銷售的花生油絕大部份係花生油與大豆油

圖／薛聰賢



的調和油（花生油成分較低，約為10%左右），以應消費者需要（純花生油的價格可說相當高昂）。



圖／吳昭其

米糠油

通常米糠含有14~17%的油分，其中的3~9%為臘質，此外尚含有生育酚（維他命E）、植物固醇、維他命B群，可說為寶貴的潛在油脂資源。由於米糠含有油脂分解酵素，因此碾米後的米糠，其酸價的增加甚快而影響提油與精煉作業。

台灣稻米產量每年約為163萬公噸，碾米後可副產米糠約為16萬公噸，理論上可製取約1.6萬公噸米糠油，但實際上，由於上述理由及米糠收集與供應困難，一直未能有效予以利用，尚待今後繼續努力克服，改善技術，以利開發國產油脂資源，並節省進口原料的外匯。

米糠油除含有維他命E以外，尚含有米糠醇及植物固醇，具

菜籽油

菜籽的原產地為北歐、西伯利亞地域、中國大陸，從公元1600年以後，則以採油為目的予以種植，其最大問題在於含有較多量的芥酸，以致會影響做飼料的效果與價格。後來在加拿大經改良品種以得芥酸含量較少的品種，稱為Canola菜籽，可做為製油原料，以製取食用油脂。

目前菜籽的主要生產國，以加拿大、中國大陸、印度、法國、英國、荷蘭為主。

菜籽油的構成脂肪酸係以油酸為主，飽和脂肪酸特別少，是為其特點，可做為沙拉油、烹調油等用途。



有對於身體機能的特殊效果。

米糠醇 (Oryzanol) 係存在於米糠油的特殊成分，為幾種阿魏酸酯 (Ferulic acid esters) 的混合物。米糠油含有1.5~2.9%的糠醇，對動物具有成長促進與繁殖作用，腦機能調節作用外，尚具有抗氧化性作用。

植物固醇係米糠油不皂化物中的主要成分，具有降低血中膽固醇的作用，其生理機能效用甚為顯著。米糠油與紅花籽油的調合油 (7:3比率)，對於膽固醇的降低更為有效，係由於米糠油中的植物固醇與紅花籽油中的亞油酸兩者共存的相乘效果，已引起醫藥學界的注目。

葵花籽油

葵花係菊科一年生草本植物，原產地為美國西部及南加州，可說以美國為其故鄉。16世紀以前，美國西部的印地安人，均以葵花籽為糧食，後來探險到新墨西哥的西班牙人將它帶回國，做為觀賞植物，進而做為油脂原料。於1830年代傳入蘇聯，發展食用油業，另在阿根廷也開始栽培。目前以蘇聯為世界最大生產國 (年產約5,230千公噸)。

葵花籽油的維他命F含量僅次於紅花籽油，通常可達65%左



圖／吳昭其

右，對於血中膽固醇的降低效果良好，亦具有生理代謝作用，同時含有豐富維他命E，並且亞麻油酸的含量較低，可做為較穩定的食用油脂，供沙拉油、烹調油等之用。

玉米油

玉米經人類栽培已超過5,000年，係稻科一年生草本植物，其種子可做為糧食、飼料、澱粉、玉米糖漿、高果糖、玉米胚芽油等，為最重要的世界性穀物之一。玉米的含油量隨品種、栽培、氣候等因素而異，通常為1.2~5.7%，但以2~3%為普遍。

世界玉米總生產量約為480百萬公噸，以美國、巴西、墨西哥、阿根廷、南非、中國大陸、歐洲、蘇聯等為主要產地。

玉米油 (玉米胚芽油) 的特點在含有豐富的維他命E，可製造穩定的最高級的玉米沙拉油。

玉米之利用

玉米粒：釀造啤酒。

玉米粉：飼料。

播種用的新式培養土、泥炭板FH-180

發得好®
WONDERFUL®



SUN YARD
上湧



五片小袋裝

以北歐產高級苔類泥煤為原料，經過無菌處理，無立枯病之慮。並含有生育初期所需的養份，比起以普通土播種不但發芽率高，幼苗的根張均極優異。蔬菜、花卉生產者及一般家庭園藝均適用。

液肥 / 有機肥料 / 其他農園藝等

資料備索。有興趣者，請即洽詢

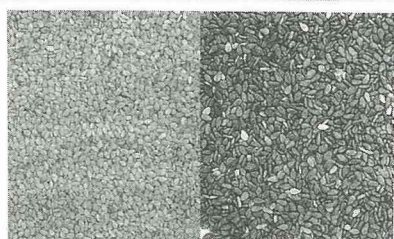
台北市敦化北路222巷6弄6號
電話：(02)717-3900上湧公司

總經銷：得春盛實業有限公司
郵政劃撥帳號：16993582

芝麻油

芝麻的歷史甚為悠久，從古代埃及已做為油籽作物，係最早的植物油資源之一。其主要生產國有埃及、印度、中國大陸、日本等為主。芝麻油以其特有的芳香為特徵，可做食用及藥用。芝麻香油為中國餐食常用者，為東方人所喜愛。

芝麻係一年生草本植物，通常種植在北緯45°到南緯45°的地域，其含油分約為50%，蛋白質約為25%，可說為高經濟的良質



圖／吳昭其

作物，油分高，風味絕佳，營養又高，色、香、味齊全，在東洋被稱為“油王”，在西洋被稱為“油籽作物之女王”，可知其珍貴之程序。

世界產量約為60萬公噸，本省消費量（進口）約為8,700公噸，本省產者僅為275公噸。

紅花籽油

紅花在古代，是為採取紅花籽的紅色天然色素而在世界各地予以栽培，後來發現可供中藥之藥材，並供提油做為食用油。

紅花籽的原產地為尼羅河上游地區，後來在埃及、印度、巴基斯坦、蘇丹，以及中國大陸（新疆）也有栽培。

近年來傳到美國後則以榨油為目的，同時由於其含有甚為豐的維他命F（必需脂肪酸）（其含量係所有植物油脂中最高者，可達75%以上），以致引起世界營養學者的注目。除了做最高級的紅花籽沙拉油外，又朝向健康食品方向發展，以製供營養劑。

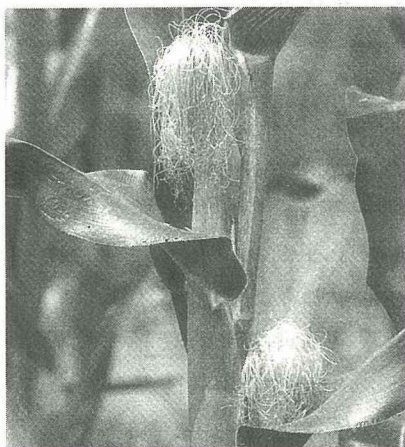
目前紅花籽的生產以美國（年產15萬公噸）、墨西哥（25～55萬公噸）、澳洲（2萬公噸）

玉米蛋白：飼料。

玉米澱粉—食用：玉米糖漿、高果糖、葡萄糖、飲料用、食品加工用、調理品、油炸粉、冰淇淋、製餅、水產品加工用、冷凍食品。工業用：紙類粘著劑、工業膠、紡織上糊、藥品賦型劑、塗料、糊精。

玉米油：玉米沙拉油、烹調油、油炸油、人造奶油、煎炒油。

玉米萃取濃縮液：發酵製品。



圖／陳豐麟

椰子油

可可椰子（coconut palm）屬椰子料的高大樹木，由其果實胚乳可採油以製取椰子油，其果皮可做繩纖維，內果皮可做活性碳，胚乳榨油渣可做飼料，而胚乳液可做清涼飲料，全椰子果實均有其特殊用途，可說為一高經濟作物。

其栽培種植地域原以赤道為中心線，南北緯20度範圍內分布，而以菲律賓、印尼、斯里蘭卡為最茂盛地區，在640萬公頃種

圖／鄭元春



植約10億棵椰子樹，每年可生產約300億個的椰子果實。

椰子油之利用

食用：人造奶油配製、精製豬油配製、食用加工油脂、巧克力、餅乾類、硬化油、糖菓、甘油。

工業用：硬化油、脂肪酸、肥皂、高級醇類、界面活性劑、清潔劑、酯類、胺類。

可可脂

可可脂係由可可豆抽取的油脂（含油量50～55%），具有特有的芳香，凝固時可形成為特異的多形結晶，最適合於巧克力的製造。當食用時，在體溫附近在口中完全融化，口感絕佳，不油膩，為巧克力的必需特點，價格相當高昂。其脂肪酸組成亦甚為特殊，如下：棕櫚酸C16:0 24.4%、硬脂酸C18:0 35.4%、油酸C18:1 38.1%、亞油酸C18:2 2.1%。

可可豆的生產地域為西非、巴西、馬來西亞等，世界年產量約為160萬公噸（1983年）。可可脂的利用則以巧克力與化粧品為主。

為主，其含油量可達30~40%。

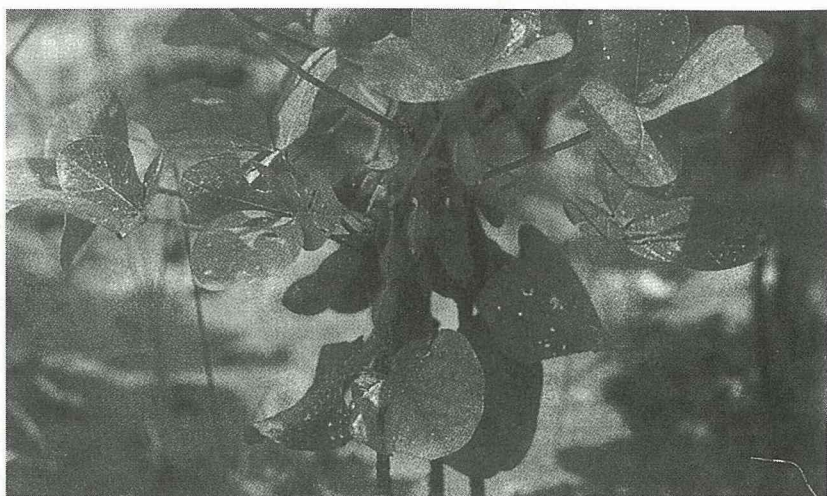
紅花籽油係在所有植物油中，其亞油酸（即必需脂肪酸，通稱維他命F）含量最高者（75~78%），具有顯著的預防動脈硬化、高血壓等心臟病症而成名，亦即對於降低膽固醇確有顯著的效果，同時缺乏維他命F時，易產生皮膚、腎臟不正常，生殖機能障礙等病症。

維他命F的另一種神祕現象，為它在生體內無法合成，而必需靠由食物直接攝取，因此稱為必需多元不飽和脂肪酸，對於防止肥胖、老化亦有功效。它係體內重要荷爾蒙（前列腺素PG）的先驅物質，可知其重要性。

苦茶油

苦茶樹又名油茶樹、茶子樹，係山茶科山茶屬灌木，生於山坡灌木叢中，或栽培於庭園。每年11~12月開花，果熟期為次年秋季，即自開花結果到採收長達300天以上，為所有油料作物中，受大自然孕育時間最長的果實。其種子含油量高達24%以上。原產我國各地，日本亦有，其價值除觀賞外，木材可製農具，根可做藥材，種子可榨油。通常苦茶油可用於頭髮、燈油以及食用油，功用甚大。

苦茶油的脂肪酸成分以油酸為主（85%以上），甚為穩定。苦茶油早期用來洗髮、美膚之用，由於它含有山茶苷素，可清除人體內的雜質毒素，對於健胃尤其效果卓越，此外尚有潤肺、清肝、解毒、整腸等效用。



圖／陳豐麟

大豆油

大豆係豆科一年生草本植物，其栽培原係以中國大陸及韓國為主，傳入日本，爾後擴展至美國及中南美洲，目前以美國為世界最大大豆王國，巴西、阿根廷次之。全世界大豆生產量為96,737千公噸，其中美國約佔57,113千公噸。

大豆為世界上最重要的穀物之一，可供營養豐富而廉價的大豆油（約為大豆原料的18%）與大豆粉（約為大豆原料的79%），以利吾人促進健康。

國內大豆生產量甚少，目前大部份要靠進口美國大豆，以供製油需要，每年進口量已超過200萬公噸，供製造大豆沙拉油及其他需要。

大豆油乃採通常的溶劑提油予以採油，然後經脫酸、脫膠、脫色、脫臭等精煉過程，予以精製為食用油脂（如大豆沙拉油、維他命A.D.E、強化沙拉油、烤酥油、煎炒油等）。

除了維他命F以外，大豆油尚含有豐富的卵磷脂、生育酚（

維他命E）、植物固醇、胡蘿蔔素等重要營養成分，各國製油業均競相研究開發，以製造營養劑，提升人類健康營養之需。

大豆之利用

油品系列：

甘油：脂肪酸、植物固醇、生育酚（維他命E）。

大豆油—食用：沙拉油、烹調油、油炸油、烤酥油、煎炒油、人造奶油、沙拉醬。工業用：油漆用、油墨用、防塵用、肥皂用、脂肪酸。

大豆卵磷脂—食用：食品乳化劑、烘焙油、離型油、營養劑、醫藥品、人造奶油用、糖菓用、麵包餅乾用。工業用：化粧品用、增潤劑、抗爆劑、油漆用、油墨用、抗氧化劑、穩定劑。

全脂大豆製品系列

食用：全脂豆粉製品、麵包餅乾用、糖菓用、速食飲料、各種高蛋白食品。工業用：飼料。

脫脂大豆蛋白製品系列

豆粕（豆粉）：飼料用

豆皮：乳牛飼料

濃縮蛋白或分離蛋白—食用：高蛋白食品、嬰兒食品、素食食品、肉品加工用、烘焙食品、麵粉類食品。工業用：粘著劑、抗生素、醫藥品、膠、油墨。