

油茶鮮果乾燥新替代法—茶葉熱風萎凋機介紹

文圖/茶作課 羅士凱、翁世豪、胡智益、蘇彥碩、劉千如、邱垂豐

原本茶葉萎凋用的熱風機，用來烘油茶鮮果竟然也行。本場為了解決農民採收油茶果時遇到連日陰雨，無法曬乾的問題，首度試驗結果，把原本茶葉使用的熱風萎凋機，拿來烘乾油茶果，不但可以較大量烘乾，而且約3至4小時就乾燥完成，且油茶外殼完全開裂，可順利解決農民採收油茶果後看天曬籽的問題。



採用日曬法情形



小果油茶使用熱風機試驗情形

油茶為日益被重視的木本油用作物，有東方欖橄油之稱，根據農委會(100年)統計台灣油茶種植面積將近1,000公頃，以新北市、桃竹苗等縣、嘉義縣、南投縣及花蓮縣等地種植面積較大，全台灣年產約2,300公噸油茶籽。根據本場調查，北部地區以小果油茶為大宗，中南部及花東地區主要種植大果油茶。

油茶採收時間常為10月中旬，採收後必須儘早曬乾脫殼，以免潮濕的油茶果殼發生黴菌，農民主要用日曬法曬油茶果使外殼裂開，再去掉外殼，留下黑色的油茶籽乾燥後搾油。若遇連日陰雨無法曬果，或天晴轉陰雨，油茶農搶著收回正在曬乾的油茶鮮果，十分辛苦。

有鑑於此，本場總場及魚池分場首次嘗試將茶葉用熱風萎凋機，使用不同溫度試驗，結果大小果種油茶同樣使用50°C，時間四小時內就完成油茶鮮果乾燥的工作，油茶果實約失水25%，果皮絕大部分就會開裂，約與陽光充足日曬的時間大致相同，且乾燥需要的空間只要不到2坪的大小，十分節省空間。但必須注意油茶果實乾燥開裂後，應儘速進行脫殼作業，並避免裝入不透氣之塑膠袋。

油茶使用熱風萎凋機乾燥優點為佔地空間小，不受天氣影響，並可大量一次乾燥油茶鮮果。缺點是初期需購置熱風萎凋機及增加部分瓦斯費用，若產銷班多人共用，應可達到一定的經濟效益，並有效改善看天曬果的問題。



小果油茶熱風後開裂情形