



坪林找茶油

文圖/文山分場 羅士凱*、胡智益、蕭建興
(*電話：02-2665-1801轉28)

行政院農業委員會農糧署於104年8月25日在坪林區農會舉辦「歡迎大家來坪林找茶油，參觀國產食用油示範廠」記者會，以現場導覽的方式，讓現場的記者及民眾體驗茶油完整的生產流程，文山分場同仁也受邀參加此記者會。現場坪林區農會田媽媽也示範如何用茶油調理茶油拌麵、茶油紅麴油飯及茶油杏鮑菇等美味又養生的料理。



品嚐茶油料理

茶油素有「東方橄欖油」之美稱，其不飽和脂肪酸組成與橄欖油相似，內含的不飽和脂肪酸比率高達80%以上。在烹調上，涼拌、炒菜，甚至是油炸都可以使用茶油。為此，坪林區農會也發行茶油料理食譜，教導民眾如何用茶油做出各種創意料理，從傳統煲湯到西式鬆餅皆可使用茶油料理，鼓勵民眾多選購安全又營養的茶油。



榨油過程透明化，以玻璃視窗隔離供民眾參觀

農糧署輔導新北市坪林區農會成立茶油加工廠，於103年邀請加工技術專家中州科技大學曾校長慶瀛至坪林農會茶油加工廠進行現場輔導，協助廠區整體動線規劃、加工設備汰換更新，及環境衛生改善，該廠成為北部地區第一家國產食用油加工示範廠。

工廠作業區域與參觀動線特以玻璃視窗作區隔，供民眾瞭解安全衛生的茶油製程：進料→烘焙→壓榨→過濾→沈澱→裝瓶。坪林農會所產製的茶油也已於103年年底完成食品業者登錄，商品皆可追溯產製來源之相關資料或紀錄，保障消費者購買優質茶油的權益。

茶業改良場致力篩選豐產油茶品系，並研發優質採後處理及榨油技術，已獲各界好評，本次受邀參與此次記者會，文山分場蕭建興分場長表示，國人迫切需要好油，從生產、採收到加工一條龍的方式，是最符合生產新鮮茶油的模式，也希望各界多互相觀摩學習。文山分場近期將會把研發的優質榨油技術，透過技術移轉方式，供業者使用。