



## 油茶優質產製技術

文/羅士凱\*、胡智益、蕭建興、劉秋芳、邱垂豐

(\*電話：089-551446轉217)

油茶油不含膽固醇，含豐富蛋白質、油酸、維生素A、維生素E、角鯊烯、植物固醇、山茶皂素、多酚化合物及天然抗氧化物質等，營養價值高，又具獨特香氣、風味，能開胃、促進食慾、養顏美容，為優質健康之高級食用油。因油茶油之物理、化學性質與橄欖油極為相似，故有東方橄欖油之稱，惟其單元不飽和脂肪酸含量高達82%左右，較橄欖油之含量(約73%)，發煙點可達252°C，因此，適合各種烹調方式使用。

由於油茶油營養豐富，本土油茶油供不應求，並且為了提高國內食用油自給率，政府近年來積極推廣油茶種植，茶業改良場累積多年的經驗，可提供三項油茶生產技術供業者技術移轉，包括油茶良種選拔技術、油茶豐產栽培技術及油茶優質榨油技術等。

1. 油茶良種選拔技術：臺灣市場缺乏油茶豐產優良品種，目前種苗供應以實生苗為主，然多數實生苗結實率低，栽培業者對豐產優良油茶種苗有迫切需求，本技術能自田間篩選取得油茶豐產品系，進而固定豐產品系之性狀，有助豐產優良油茶種苗供應體系之發展。本技術之篩選指標非單面向，涵蓋果皮、種籽、種籽仁含油率、枝條花芽著生程度、著果率、自交性強弱、榨油率、油品品質等，亦有將「果實豐歉收年發生與否」此因子納入考量，且本技術預期可縮短業者在坊間搜尋豐產母樹之時間。
2. 油茶豐產栽培技術：臺灣油茶園果實產量多為低產，原因包括油茶園之管理粗放、無適當肥培管理，油茶樹之行株距不當、未整型修剪及油茶樹良種比率低等。若能有適當之栽培管理等，油茶果實之經濟採收期可長達30年以上。

本技術係油茶豐產栽培技術，能提供大面積油茶種植所需之油茶生產栽培方式、定植技術、整枝修剪技術、灌溉技術、肥培管理技術、病蟲害管理技術、快速採收技術、減少油茶園勞力支出等實務面需求，客製化豐產栽培技術，適地栽培，提高油茶樹結實率，縮短豐產達成年限，增進油茶果實、油茶籽產量，成功建立豐產油茶園。

3. 油茶優質榨油技術：本場開發之優質冷壓油茶油之榨油處理流程及最優化技術，包括油茶籽榨油前處理、烘培條件及低溫壓榨油技術，本技術可營造本土油茶油之風味優勢，提升作為高級料理用油。

油茶為臺灣少數可種植的木本油用作物，生產年限高，從栽培先端即種植豐產油茶品系，加上豐產油茶栽培技術，可提升油茶籽田間產量。再由本土新鮮的油茶籽，以適當的榨油技術，將風味較完整的表現，相信油茶產業將成為未來的明日之星。本三項技術之非專屬技術授權，歡迎洽詢臺東分場羅士凱副研究員。