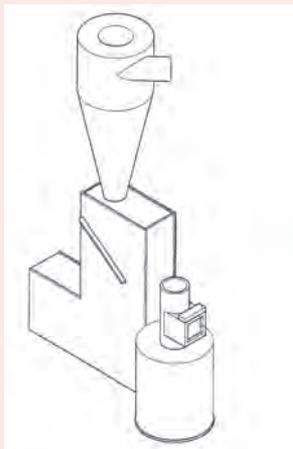


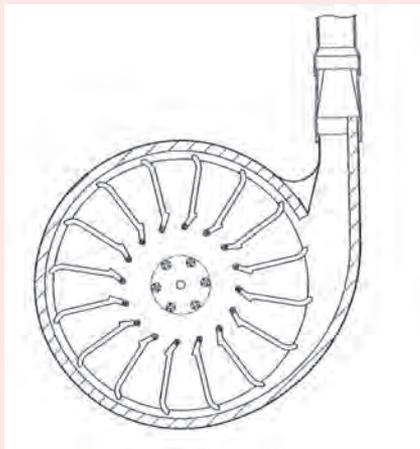
蕎麥脫殼機之研發應用

文圖/張金元、田雲生

蕎麥因營養成分高，含類黃酮素如芸香苷等，是人類可自植物中攝取的健康成分來源，因此常被製成麵條、餅乾或添加於米飯中食用。蕎麥（甜蕎）籽實呈三角錐粒形，為中部地區重要的雜糧重點作物，種殼堅硬，籽實脆而易碎裂，不利機械脫殼處理。由於近年來蕎麥栽培與加工應用逐漸受到重視，本場遂研發完成蕎麥離心式脫殼機，該項成果已取得 2 項新型專利，分別為「脫殼機離心盤體結構改良」及「穀物去殼篩選機結構」，可有效改善脫殼碎粒問題，並可將脫殼後之粒、粉、殼分離，使製程之副產物便於收集再循環利用。此研發成果「蕎麥離心式脫殼機」已技轉予 2 家業者，並進行商品化製作，分別為右豐實業股份有限公司 (04-25625365) 與普鉅國際興業有限公司 (04-23151276)，相關資訊可逕行電話洽詢。



▲穀物去殼篩選機結構



▲脫殼機離心盤體結構改良



▲蕎麥離心式脫殼機（右豐公司）