

# 油茶洗潔液之介紹

◎林業試驗所木材纖維組·謝靜敏 (cmhsieh@tfri.gov.tw)

隨著國內油茶栽培面積增加，以及進口油茶籽增加，以臺灣目前主要以壓榨茶籽的製程所產生的製油率約27~38%，換言之會有68%以上的油茶粕，大量的茶粕如果冒然施於田間，茶粕中的皂素會造成土壤微生物的危害，因此本所利用油茶粕、阿拉伯膠及海塩製成油茶洗潔液，應用於碗盤的清洗由於苦茶油本身即可食用，所以相較於使用一般界面活性劑來清洗碗盤，利用油茶粕製成的洗



圖1 阿拉伯膠原粒(謝靜敏 攝)

潔液即使有少量殘留也不會造成人體危害，其中阿拉伯膠原本就是金合歡樹屬的樹液凝結而成(圖1)，常用於果汁食用，所以也不會有殘留的問題。

一般市售的洗碗精大多是大分子物質，在使用時或多或少會殘留在餐具上，也易造成水污染。本所研發的油茶洗潔液較市售之洗潔液所產生的泡沫較少，極易清洗乾淨，於今年發明技術交易展獲得許多民眾及長官之肯定(圖2)

油茶洗潔液的正確使用方式是在做菜時需較多油的菜先炒，後面的菜下鍋時就可以不必再加油了，而用餐後不要將碗盤疊放，可以避免油污沾到上一層碗盤的底面，當遇到黏膩的碗盤時，可以先用衛生紙或擦手紙擦掉油污，再用熱水川洗一次，再取適量油茶洗潔液用菜瓜布洗即可清洗乾淨；油茶洗潔液是屬於低起泡型的產品，因此一般民眾容易誤以為泡沫少就沒效用，以致於大多都是超量使用。⊗



圖2 農業委員會陳副主任委員文德(左圖)及陳主任委員保基(圖右)於2013發明技術交易展駐足詢問油茶洗潔液(陳德旭 攝)