

I79	◎臺灣產油粕類の利用に就て（第一報）	勝田常芳 丸川孝二	臺灣總督府工業研究所報告第 79 號；頁 77-82 (1943 年 1 月刊登)	77 (緒言)	82 (摘要)	轉載自農藝化學會誌第 19 卷第 1 冊	893
-----	--------------------	--------------	--	------------	------------	----------------------	-----

緒言

臺灣製油工業副產物的油粕類中，產額最亮眼的包括落花生油粕和芝麻油粕。根據臺灣總督府商工統計，落花生油粕的產額在昭和 11 年達到最高的 5,490,981kg，其後則多少呈現減少的趨勢。芝麻油粕的最高產額則是出現在昭和 9 年的 605,447kg，其後則或多或少地持續下降。昭和 7 年以後落花生油粕及芝麻油粕的生產狀態如下。

這些油粕類原本專門作為肥料用，但在像臺灣這樣缺乏食品蛋白原料的土地上，有必要思考有效活用這些油粕類作為食品原料。縱觀臺灣這類製油工業極為幼稚的現狀，其規模根本只能算是家庭內工業的程度而已，這使得油粕類品質不穩定，加上因為以往僅做為肥料用途，油粕類使用也容易因不太注重品質而淪為粗制濫造。

落花生油粕可分成連殼一起榨油的帶殼粕及脫殼榨油的果實粕兩種，果實粕作為食品原料時較為有利，但現在的油多由帶殼粕產生，而少有使用果實粕。因澎湖島缺乏燃料而將落花生殼作為製油燃料使用的關係，製油工廠都備有脫殼機以進行脫殼榨油，所以澎湖島僅生產外觀漂亮外品質也好的果實粕而沒有帶殼粕。未來若要將落花生油粕用為食料品原料的話，最好用脫殼榨油。施行脫殼可得到全島的殼產量，若以 15 年度收穫量的 54 萬石來計算，1 石約 54kg，可推算約合 8750 噸。黑野、木下兩氏與藤井與次氏等的報告討論利用花生油粕作為醬油原料。此外，六所文三氏報告將花生油粕作為穀氨酸（glutamic acid）製造原料實驗。奧、細川兩氏報導利用有關蛋白質人造纖維的研究。我們從臺灣產油粕類中以其產額觀察被公認有工業原料價值的落花生油粕及芝麻油粕進行作為調味料原料的相關實驗。

摘要

- 1.對於臺灣產落花生油粕及芝麻油粕進行一般成分及氮元素成分檢測。
- 2.這類油粕的蛋白質用 20%鹽酸分解，檢測分解狀態的結果，在分解 20 小時後 20%鹽酸可溶氮元素氏落花生果實油粕 93%；白芝麻油粕 93%；黑芝麻油粕 77%。分解粕量對原料的比率，乾物上來說落花生果實油粕為 20%；白芝麻油粕 34%；黑芝麻油粕 40%左右。黑芝麻作為不溶氮元素殘量較多，有 23%以上。

3.使用落花生帶殼油粕和白芝麻油粕，配合米糠進行醬油的試釀。這類油粕類在蛋白質原料缺乏的臺灣可作為有效原料，但比起帶殼的落花生油粕，果實油粕在利用上更為有利。

4.芝麻油粕比落花生油粕更為劣等，黑芝麻則更為不利。

臺灣化工史料館