

苦茶油混攪檢測技術

邱淑媛、陳金村

摘要

油茶為我國活化休耕地政策推動栽培的主要油料作物，苦茶油（油茶籽油）向來有「東方橄欖油」的美名，因為具有較橄欖油更高的油酸組成，近年來在地中海飲食的效益廣為世人熟悉之後，苦茶油在國內油品市場中的價格水漲船高。為了預防油品混攪擾亂市場秩序，建立靈敏的混攪判別技術為關鍵的工作。不同的油脂氣味、熔點、雜質組成、脂肪酸組成等性質均有所差異，但些性質之靈敏度均不足。三酸甘油酯組是近年來公認較靈敏的分析方法。本研究三酸甘油酯組成分析是以配備蒸發光散射偵檢器之高效液相層析儀進行。首先，收集樣品建立苦茶油及其他主要市售食用油脂之三酸甘油酯圖譜。接著，將不同圖譜進行比對找出主要差異之三酸甘油酯種類。最後，再以多種油脂(外源油脂)分別進行不同比例混攪於苦茶油中，建立苦茶油混攪之檢測極限。本研究總共收集 120 個市售苦茶油進行檢測，包含台灣網路與賣場樣品 28 個、台灣農民生產 15 個（小果 8 個、大果 7 個）、私人贈與 17 個、大陸樣品 60 個。結果顯示，混攪各種外源油脂之檢測極限及其指標三酸甘油酯分別為：大豆油 10% (PLL)、葵花油 5% (OLL)、芥花油 20% (PLL)、棉籽油 1% (SLO)、芝麻油 5% (OLL, PLL 或 PLO)、花生油 1% (SLO)、米糠油 5% (PLL 或 SLO)。

關鍵字：油茶、苦茶油、混攪、三酸甘油酯