

# 不同成熟度花生仁最適加工和用之探討

王長瑞、顏裕鴻；邱義源

E-mail: 8701403@mail.dyu.edu.tw

## 摘要

本研究主要分為兩部份，第一部份探討不同採收期採收之花生仁農藝特性及其一般組成份；第二部份在於探討油壓脫脂製造低脂花生仁產品之可行方法。以栽種於朴子及北港地區之秋作(1996)及春作(1997)之不同品種落花生(包括台農6號、臺南選9號、臺南11號及臺南12號)為對象，分別在開花後35-40(R6期)、50-60(R7期)65-70天(R8期)採收，經乾燥、脫殼及選別，再依U.S No.1標準篩(1.9\*0.6 cm篩孔)篩取一級花生仁及二級花生仁，並測定其重量百分比、發芽率及一般組成份包括水分、總游離胺基態氮及蔗糖含量。結果顯示兩期作一級花生仁之重量百分比以R8期最高，R6期最低；品種間以台農6號及台南12號擁有較高比例之一級花生仁。秋作落花生發芽率於R6、R7及R8期無顯著差異，然而春作落花生發芽率皆以R8期最高，R6期最低；而且春秋作之二級花生仁發芽率皆低於其一級花生仁，尤其在春作更為明顯；就各品種之發芽率而言，以台農6號最高；就不同期作而言，春作花生仁發芽率遠低於秋作花生仁之發芽率。化學組成方面，一級及二級花生仁之水分、總游離胺基態氮及蔗糖含量均隨採收時間之增加而減少；而且二級花生仁比一級花生仁有較高之水分、蔗糖及總游離胺基態氮含量。不同期作而言，花生仁之水分、及總游離胺基態氮含量均有顯著性的差異，以秋作之含量較高。另外，蔗糖含量在朴子地區則是春作高於秋作，而北港地區則是秋作高於春作。另一方面，以秋作混合品種及春作台南十二號一級花生仁為原料，兩種原料分別在200 之烤箱焙烤6.5及6.0分鐘後冷卻脫膜，再分別於25、45及70 下控制60、100、140、180、220及260kg/cm<sup>2</sup>之壓力，壓榨1分鐘或控制於100kg/cm<sup>2</sup>之壓力壓榨0.25、0.5、1、3、5、7及9分鐘，壓榨部份脫脂後檢測花生仁脫脂百分率及破損狀況。結果顯示脫脂百分率隨壓力與時間之提高而增加。就壓榨溫度而言，脫脂百分率以45 時最高，70 時最低。花生仁破損程度方面，以45 及100 kg/cm<sup>2</sup>之壓力壓榨1分鐘可達到最高的完整率，此時兩種原料之脫脂百分率分別為62.4及63.1%，而其完整率分別為84.9及79.1%。當前述脫脂花生仁以熱水50、70及90 分別復型0.5、1、2、3、4及5分鐘時，以90 復型3-5分鐘可得到較好的復型百分率。進一步將脫脂復型後花生仁以200 焙烤17、19、21、23及25分鐘再進行官能品評，結果以焙烤19-21分鐘者可得到較好的接受性。脫脂花生仁若先浸漬於食鹽調味液復型後，再焙烤則可產製風味質地皆良好之產品。

關鍵詞：花生仁；脫脂；成熟度

## 目錄

0

參考文獻

0