

交通兩岸

醫藥養生

綜合新聞

專題報導

嚴選購物

首頁 > 醫藥養生 > 長青保健

### 《讀者投書》淺談油脂加工上

2014/10/06

調整字級：[小](#) [中](#) [大](#) [特](#)


文／顏國欽

近日國內發生油品風暴，不肖業者收集廢油後製成食用油，雖然品質符合檢驗標準，然而不合格來源的原料所製造的食品就是不合格產品，絕對不可供人食用。此油品所牽連之食品，遍布各大品牌及食品大廠，造成消費者恐慌，對於販售之豬油無所適從，不但消費者擬購買豬脂自行提煉，食品業者亦擬採用自製替代外購。也許消費者並不了解食用豬油之製造過程，故在此將針對豬脂原料如何經由提煉、精製程序而成為可供食用豬油作一介紹。

根據CNS2401N5069食用豬脂之規範，純製豬脂：本品以經過有關單位認可健康無病之豬屠體之豬脂肪組織熬製而成之豬脂；加工用豬油：包括精製豬脂、硬質豬脂與氫化豬脂。由此可見食用豬脂是需要由合格的豬脂肪原料熬製而成。食用油脂提煉方法中，豬脂肪原料通常利用加熱方法將油脂由細胞中移出，熱能破壞細胞，使油脂易於分離，且熱能使蛋白質變性，使與蛋白質結合的油脂被釋放出，但過度的加熱，又往往使得油脂產生焦味及使殘渣增多，過濾困難。提煉又有因使用條件不同而有如下的區別：溼提法，利用開放式鍋及文火煮，攪拌使油浮出液面而收集之，此方法的缺點在於未能提油完全，目前常以高壓鍋的方式，加壓蒸煮，以提高其回收率。乾提法，加熱使肉中水分蒸發蛋白質變性而使油脂分離，商業上常以蒸汽套蒸煮機加熱並抽真空以行之。

（作者為中興大學食品暨應用生物

科技學系教授）

**特別推薦**  中西醫觀點並存的養生專題

#### 長青保健：

- 睡眠呼吸中止症 舌頭大小、肥厚見端倪
- 第一型黏多醣重症 2歲前可用臍帶血治療
- 阿茲海默症患者看歷史文物 喚起早期記憶
- 老農罹皮膚基底細胞癌 切除植皮復原
- 玻尿酸打造臉型自然美
- 非親屬骨髓配對成功 婦捐髓救人
- 暖暖包粉末主為鐵粉及多種礦物質 
- 身高8成由基因決定
- 心血管疾病患感染侵襲性肺炎鏈球菌 風...
- 車禍傷頸部拒手術 刮痧推拿變癱瘓
- 頭頸癌患飲食 宜依化放療副作用調整
- 淋巴癌非單一疾病 患者治療方式不盡相同
- 營養師教老小選擇營養餐盒叫健康
- 《讀者投書》淺談油脂加工下
- 《健康之鑰》散光不矯正 視力不佳還會...
- 非自願體重減輕當心疾病上身
- 《讀者投書》淺談油脂加工上
- 《健康之鑰》呼吸窘迫、休息也喘肺動...
- 有精神官能症特質中年婦提高警覺罹患...
- 台北慈濟開門診為小朋友打造發育良方
- 超音波導引可檢查、輔治軟組織病變
- 更多長青保健...