

# 臺東芳香原味

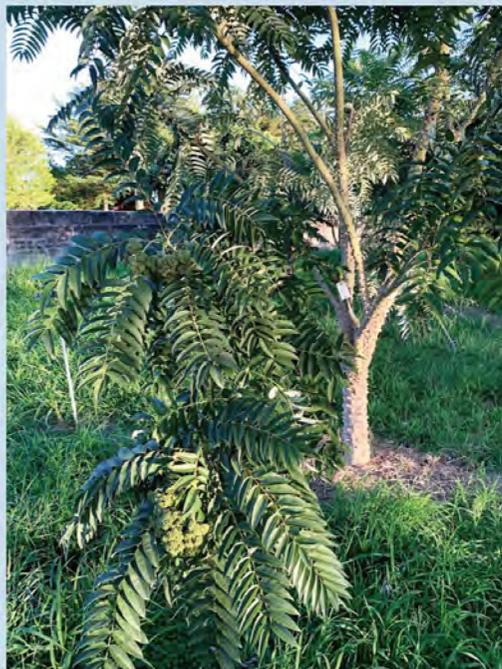
# 原鄉食茱萸精油

文、圖 / 陳敬文

本場為提高特色國產精油利用率，開發特色原鄉作物精油，並朝向高值化療育精油發展。食茱萸為臺灣原生植物，屬芸香科花椒屬，落葉中型或大型喬木，又稱為（紅）刺蔥、鳥不踏，臺灣原住民族多用於調味使用，其葉片及果實密生著許多油腺，帶有類柑橘味及柚香味，含有精油 1% 至 2%，本場期逐步建立原生植物精油萃取製程，協助原鄉作物加值化多元應用，朝六級化產業邁進。

本場陳信言場長指出，精油 (Essential oils) 是由植物中萃取出來的天然芳香物質，我國精油產業每年產值約有 15 億元，惟僅 15% 是國產，尚有大幅成長空間。食茱萸精油主要成分為  $\alpha$ -蒎烯 ( $\alpha$ -pinene)， $\beta$ -蒎烯 ( $\beta$ -pinene)， $\beta$ -水芹烯 ( $\beta$ -phellandrene)， $\beta$ -松油醇 ( $\beta$ -terpineol) 及  $\beta$ -石竹烯 ( $\beta$ -caryophyllene) 等，可應用於芬芳療育、舒緩放鬆。目前社會壓力日趨增加，並朝向超高齡化趨勢發展，國內已有醫療院所將植物精油應用於輔助治療當中，例如：銀髮安養、安寧照護及情緒改善之臨床應用，以舒緩患者不適感，故國產精油市場極具有開發潛力。

本場利用水蒸氣蒸餾法進行精油萃取，萃取過程不使用有機溶劑，以減少對生態的負面影響，落實永續農業發展精



食茱萸植株



上層為食茱萸精油，下層為純露。

神：經過特殊採後處理製程，萃取出之精油於室溫下呈浸膏狀，有別於一般液態精油，適合作為香水調製原料。後續將進一步評估不同季節、部位、莖幹成熟度及採後處理方式對精油產率及成分之影響，以優化及穩定食茱萸精油萃取製程。