

## 「香草栽培及精油萃取技術」-說明簡介

近年來，由於國人對養生保健觀念意識抬頭，人們追求自然、健康、養生，而精油為天然萃取物，且具有舒壓、改善環境氣氛等功能，因此相當受到國人之喜愛。本技術是採用本場自行設計之萃取設備，並利用「水蒸餾法」來萃取香草精油，品質精純。水蒸餾法的基本原理乃是藉由水蒸氣將植物中的精油蒸發出來，含有精油的水蒸氣再經由導管收集冷卻後，蒸汽會冷卻凝結為液體，再藉由油、水比重的不同、密度的差異而分離出來；剩下的水分當中也有些微的精油溶在裡面，也就是所謂的純露（hydrosol）或稱花水（flower water），純露也具有使用上的價值，可作為保濕或化妝水用。

本技術產品採用本場開發之萃取方法，已探討出不同種類香草，在不同採收時期及不同處理時間下，可獲得最佳萃取精油量，並將其開發為不同產品(精油、純露)；可減少萃取成本，使消費者可獲得高品質的中價位精油與其副產品。由於芳療之相關知識是由國外引進，且國外相關產品開發歷史悠久，因此我國的精油主要是由國外進口，本土所產香草面積並不大，且有關國產之香草精油產品並不多見，市場販售之精油產品絕大多數是國外大量進口之後再包裝；由於進口產品價位較高，因而市場呈現僅有高價純精油和低價香精混精油兩極化產品的狀況，其可選擇產品的品質與價格差異極大，無法符合國內中間消費者的需求。

本技術主要提供前端的香草栽種技術與精油萃取條件及方法，利用本技術所萃取之精油，其加工部分的成本相較於一般方法約可節省3~4成，藉由製作成本的節省可提供消費者中價位、高品質的精油產品，相較於進口精油產品與國內之香精產品，其價格與品質上應具有市場競爭力。