

棉籽油介紹

Cotton Seeds Oil



棉籽油

精煉棉籽油

- 經精煉加工可以去除存在棉籽內的棉籽酚及其他雜質
- 以棉籽為原料
- 已廣泛使用於多個國家，如美國棉籽油的使用量約佔總食用油的5-6%；日本常見之「綿実油」為100%之棉籽油

國家	棉籽油可為食用油
美國	✓
加拿大	✓
日本	✓
歐盟	✓
澳洲	✓
新加坡	✓
大陸	✓

棉籽酚

- 為植物抗害蟲、抗疾病成分
- 棉籽酚不具基因毒性。實驗結果顯示，棉籽酚會造成男性生殖毒性
(資料來源：歐洲食品安全局EFSA, 2009)

精煉後的棉籽油安全無虞

- 棉籽酚經過精煉過程即可分解去除
- 粗煉棉籽油因有氣味、顏色，一般不會作為食品使用，需經精煉
- 消費者可觀察油品是否清澈透明，有無異味，即可判別

精煉步驟

去除物質

脫膠

膠質、樹脂、蛋白質、
磷脂質等黏液狀物質



脫酸

游離脂肪酸損害風味
(因棉籽酚會與鹼液反應產生皂化物，可去除大部份的棉籽酚)



脫色

有色物質



脫蠟

蠟質及固體脂肪



脫臭

臭味成分
(在高溫真空環境下，
可去除殘餘的棉籽酚)



衛生福利部
食品藥物管理署
Food and Drug Administration

網址：<http://www.fda.gov.tw/>
服務專線：(02) 2787-8200
地址：11561台北市南港區昆陽街161-2號

