

不同乾燥溫度、乾燥天數及切段處理對胡麻種子組成分之影響

詹智宇¹ 劉景平^{2*}

(投稿日期：97年12月4日；接受日期：97年12月20日)

摘要

本研究目的為探討胡麻採收後，不同的乾燥溫度、乾燥天數及切段處理對胡麻種子一般組成分之影響，希望能夠解決胡麻採收時遭遇梅雨季或颱風之危害。試驗結果顯示，就胡麻粗蛋白及粗脂肪含量而言，春、秋兩期作最適之乾燥溫度處理為 40°C 及 45°C，而最佳的乾燥天數為採收後乾燥 8~10 天。三種切段處理之間，對於春、秋作之胡麻的粗脂肪含量皆無顯著差異；而在粗蛋白含量部分，春、秋兩期作之胡麻皆是以將植株切成二段之處理為最佳。

關鍵字：胡麻、乾燥溫度、乾燥天數、切段處理、組成分

¹ 國立嘉義大學農藝學系研究生

² 國立嘉義大學農藝學系教授

* 通訊作者 Email: cpliu@mail.ncyu.edu.tw