

你吃的豬油

一年吃掉的豬油
約44,000噸

哪裡來？

9成國內生產

約40,000噸



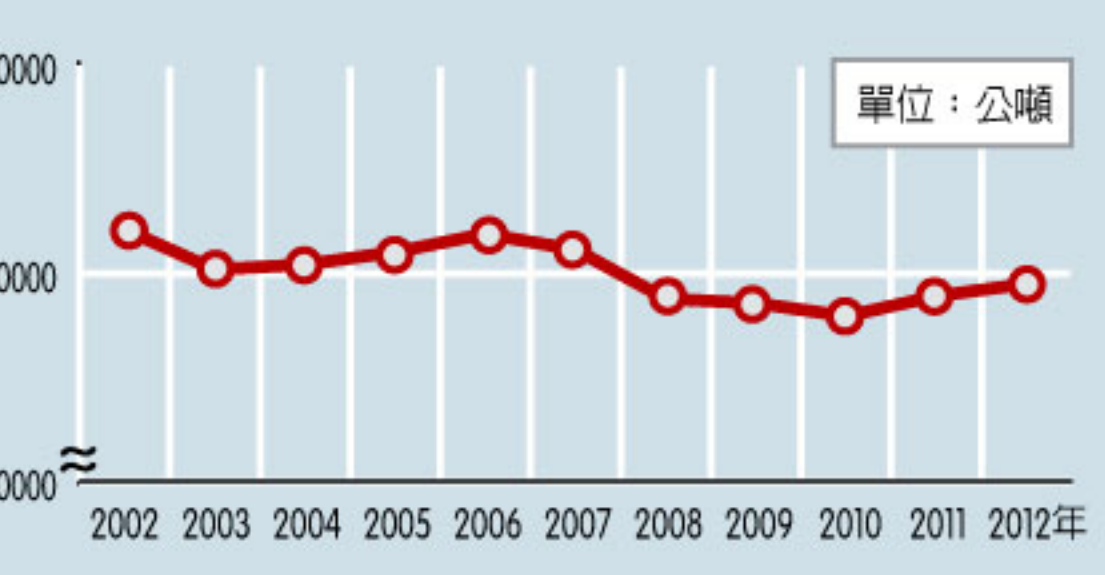
1成國外進口

約3,800噸

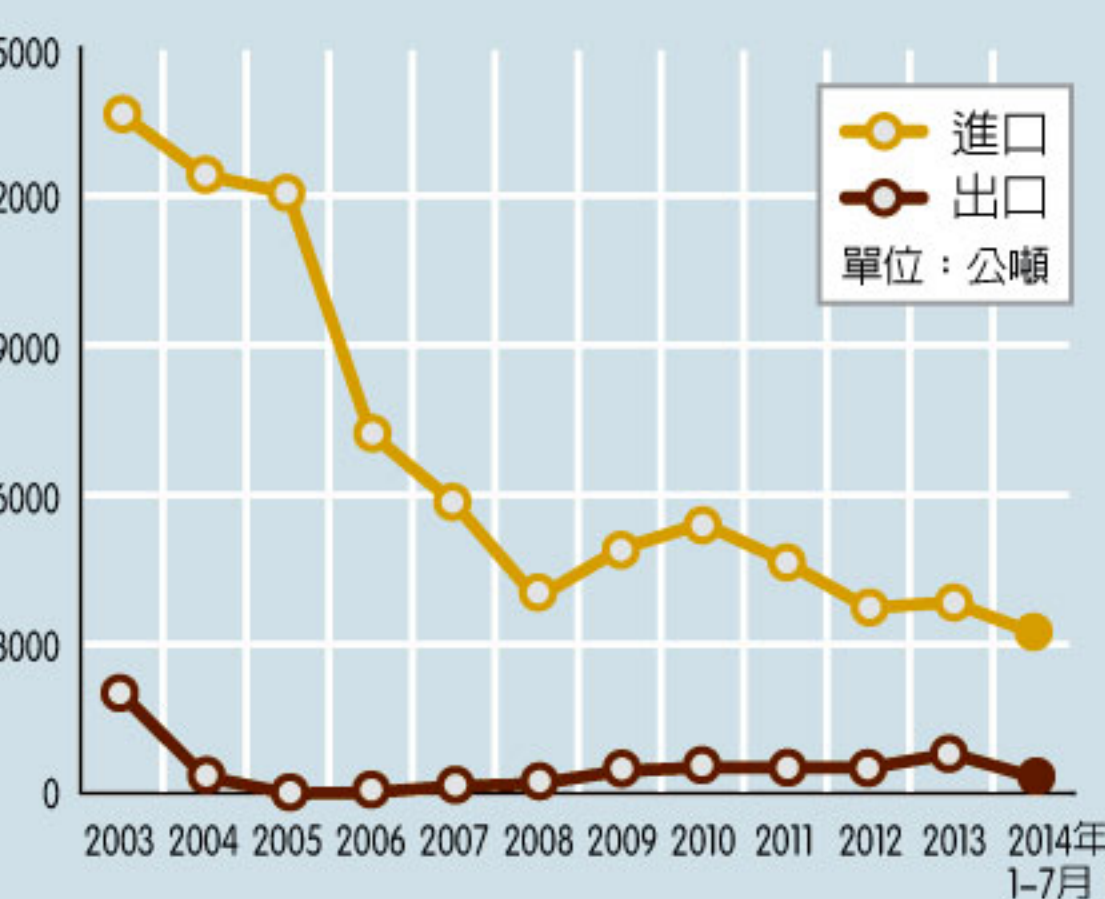


註：農委會以每年豬隻供應屠宰屠體量的一成做為豬隻加工用數量，加工用數量再乘以45%製油率，推估出每年國內豬油生產量。

國內生產量

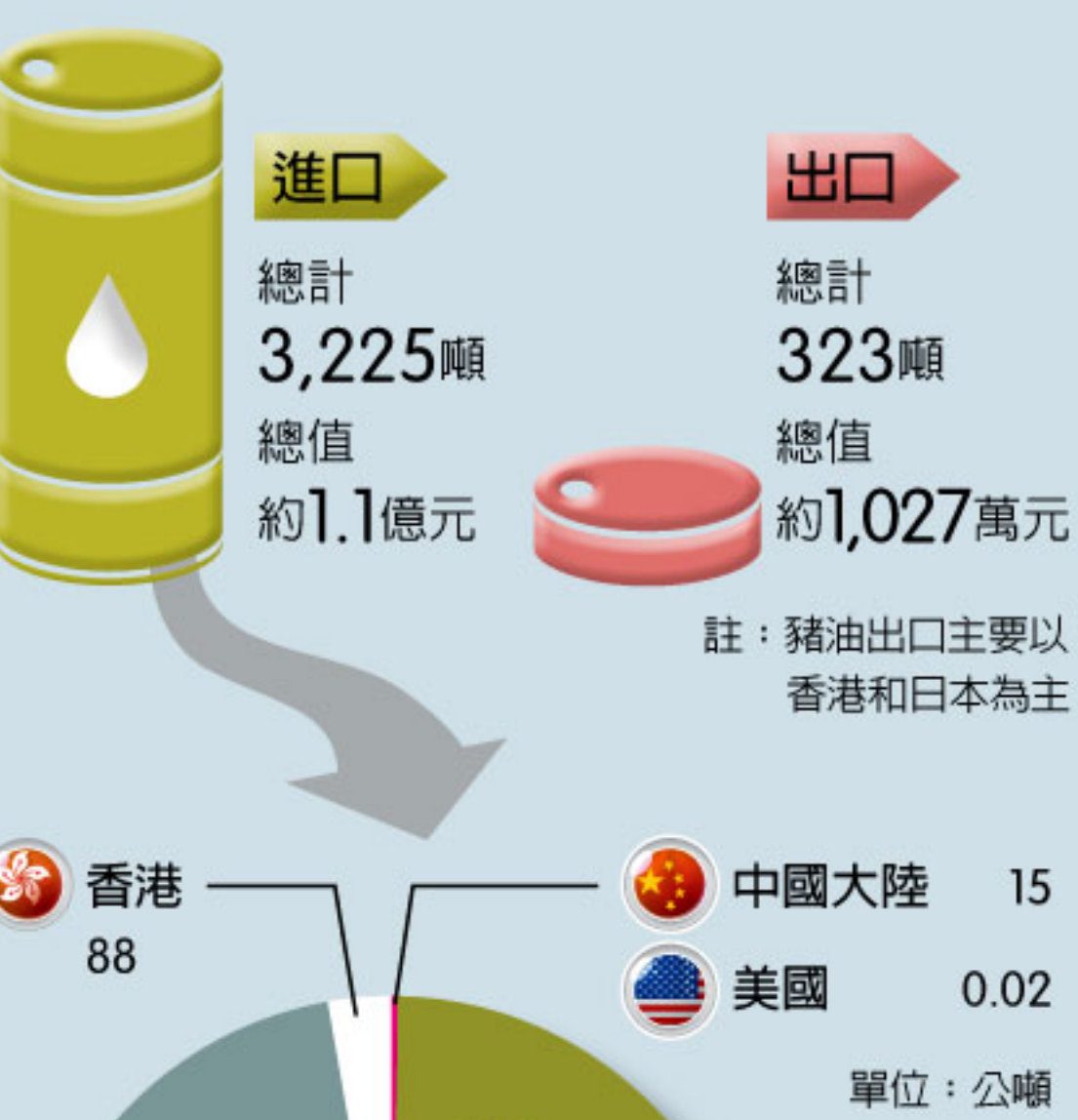


進出口變化



註：國內豬油產量雖然充足，但因市場需求量大，因此仍需要進口；一般以烘焙糕餅業者的用量較多，用來加工製造成零食或餅乾等商品後，再上架銷售或外銷。

前七月豬油進出口概況

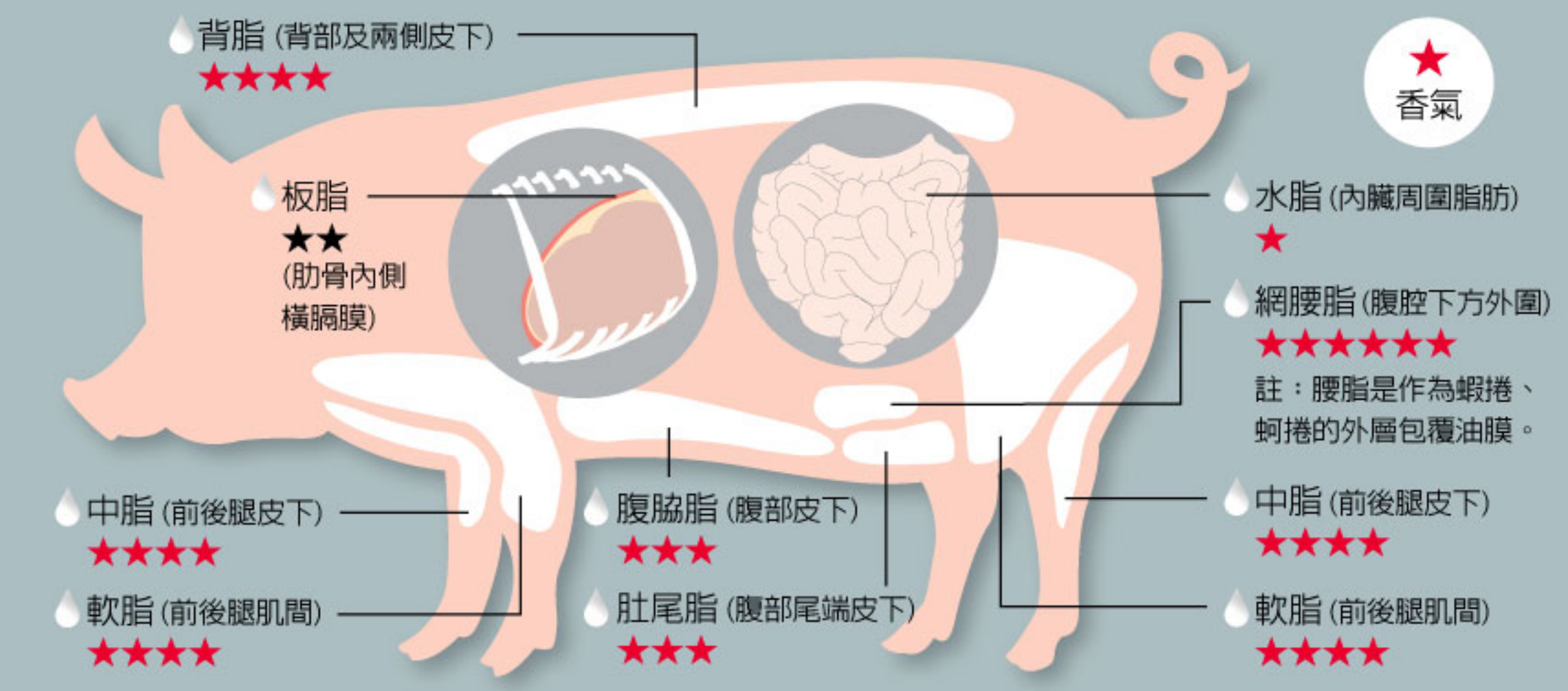


註：豬油出口主要以香港和日本為主

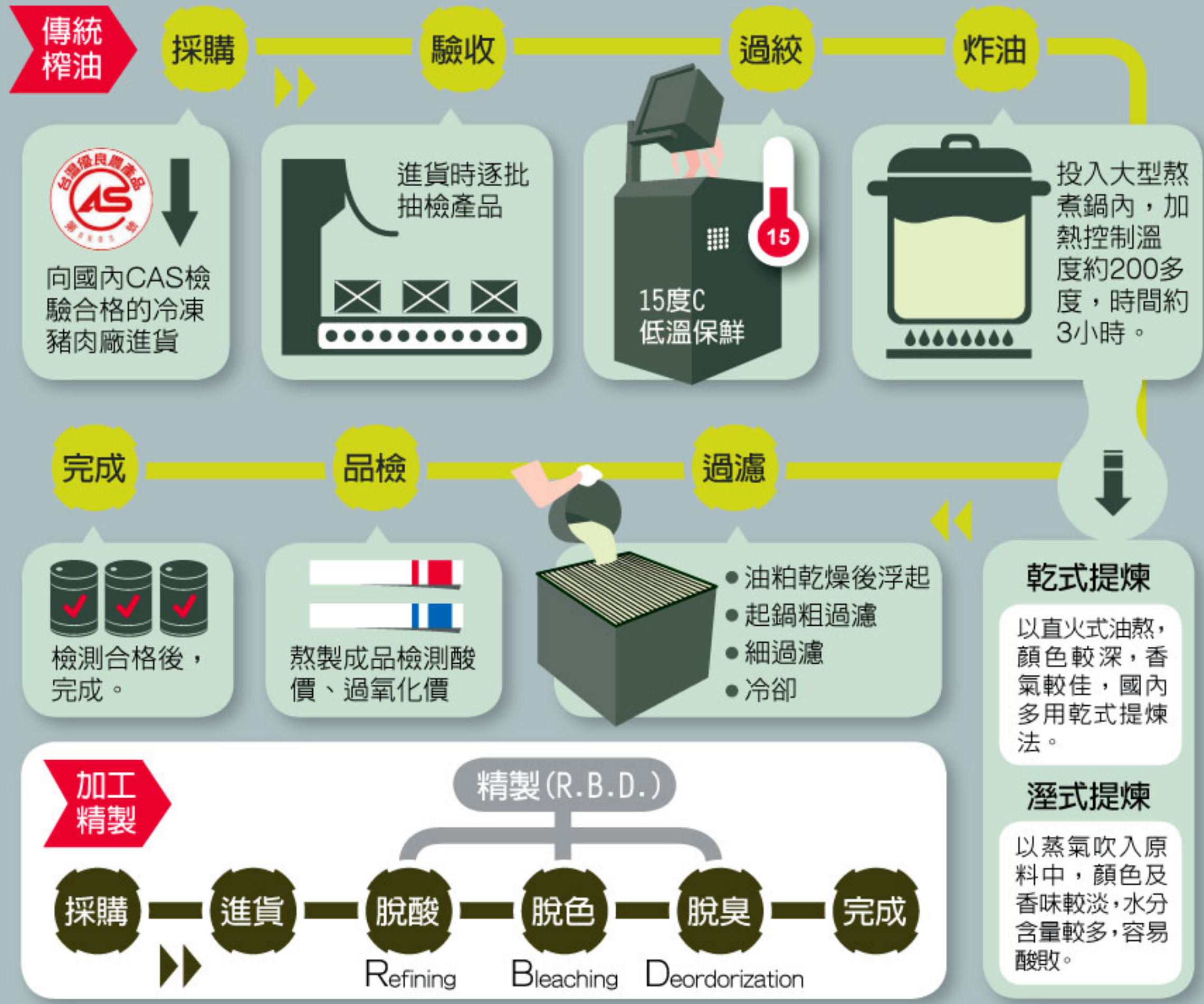
生產到餐桌

豬脂的部位

專業廠商大多選擇中、背脂作為豬油原料，相對單價較高，但品質較穩定。



豬油製作過程



生產豬油的大廠



這些食物含豬油



另外還有魚丸、魚鬆、咖哩酥、各式零食、罐頭肉醬、蝦丸、魚餃內餡、燕餃內餡、奶油酥餅、酥皮麵包、快速料理調理包、麵包、蛋糕烘焙、奶酥餅乾等。

誰來管？

衛福部及各縣市衛生局

●食用油脂衛生標準
具強制性，廠商超標可依法開罰。

| 重金屬 | | | |
|---------|----------|---------|-----------------------|
| 銅 | 汞 | 砷 | 鉛 |
| <0.4ppm | <0.05ppm | <0.1ppm | <0.1ppm |
| 芥酸 | 總黃麴毒素 | 食品添加物 | 近4年稽查逾5萬件油炸油，99%符合規定。 |
| <5.0% | <10ppb | | |

未來研擬加驗

| | |
|---------|------------|
| 錫(金屬罐) | 脂肪酸成分(原料油) |
| <250ppm | |

●GHP(食品良好衛生規範)
規範食品業者的作業場所、設施及品保制度等。

經濟部工業局

●GMP
2015年起須全廠同類產品全數驗證通過，才能獲得GMP標章。

| | |
|-------------------------------|----------------------|
| GMP認證 食用油脂生產線 10條118項產品 | GMP認證 豬油生產線 0條 |
|-------------------------------|----------------------|

廠商自主管理

●食用豬脂國家安全標準
下游廠商提出要求，豬油供應商自主決定是否送驗。

| 一般性狀 | 顏色 | 水分及揮發物 |
|-------------------------|---------------|----------------------|
| 不得有異味或酸敗氣味 | 白色至乳黃色 | <0.3% m/m |
| 夾雜物 | 碘價 | 酸價 |
| <0.2% m/m | 55~72 wijs | <1.3 mg KOH/g fat |
| 皂化價 | 不皂化物 | 過氧化價 |
| 192~203 mg KOH/g fat | <1.0% | <10 meq/kg |

豬油DIY

挑選豬脂

- 外觀應完整無破損。
- 按壓油脂有彈性，不會散掉、水水的。
- 聞起來不應有油脂久放的酸敗臭味、油耗味，若有以上味道表示放太久不新鮮。
- 生豬油脂色澤應為白色或乳白色。

自己炸豬油

- 將新鮮豬板油切成兩公分小塊備用。
- 熱鍋放入少許豬油。
- 將切好的豬板油下鍋，溫度約100多度，小火慢炒30分鐘。
- 待豬板油脂溶出後，撈起豬油粕，即完成透明、色澤略黃的新鮮豬油。

5. 豬油在低室溫下會凝固成白色固態。

油內含有較多水分易酸敗，保存期較短，須冷藏保存。