

# 芝麻健康用途多 原料來源知多少？

小小一粒芝麻，養生又健康，做成的芝麻油、芝麻醬、芝麻粉、芝麻粒入菜料理或加工應用做成各式食品，總是吸引注重健康養生的民眾每天非吃它不可。好的芝麻產品來自嚴選優質原料，問題是，全世界芝麻品種100多種，芝麻也不是非黑即白，那麼，好的芝麻原料要到哪裡找？

人類使用芝麻的歷史超過3、4000年，全球從溫帶、副熱帶到熱帶，都有它的蹤跡，目前全球的芝麻產地主要在印度、非洲、中國大陸、緬甸、蘇丹、泰國、土耳其…等二十多個國家，各產地從芝麻顏色差異、顆粒大小、酸價及水份比例來區分共有上百種芝麻品種。如何從上百種二十多個芝麻產地，找到品質最好的芝麻，就是一門連大多數芝麻產品製造商很少會懂的學問！

## 富味鄉專注芝麻領域47年 全球芝麻摸透透

身為芝麻專家的富味鄉董事長陳文南，堅持「一粒芝麻產業化經營，一粒芝麻國際化佈局」的理念經營富味鄉，他不透過貿易商找現成貨源，而是親自踏訪全球的芝麻產地，尋找最好芝麻、製作芝麻相關產品。

陳文南表示，貿易商進口的每一批芝麻，雖然出自同樣一個產地國、外觀完全相同，但仔細檢查後，卻有著不同品種、水分、酸價等品質的極大差異，這會導致生產出來的芝麻產品品質不穩定。他這才發現貿易商在各產地收購芝麻後，通常不做更仔細的篩選分類。



● 深入非洲產地與農民召開製作會議



● 帶領採購小組直接到產地查驗品質

為此，陳文南寧願拋掉向貿易商下單的方便性及大量採購的優惠成本，自己花費大把的時間與體力，跑遍印度、巴基斯坦、非洲等20多個國家芝麻產地採購原料，而且經常是搭了一整天的鐵路、吉普車、卡車親臨交通不便的產區，指揮採購小組進行收購後，又風塵僕僕地繼續挺進下一個產區。

## 結合IT技術 建立芝麻原料履歷資料庫

為了建立全球的芝麻產地收購清單，陳文南比較各產地土壤的肥力、酸鹼度，以及芝麻的酸價、水份比例，並對於所採購的每一批貨，要求採購小組同仁嚴選，就是要確保貨源的品質。

富味鄉長期專注芝麻領域，用遍全球原料，做盡各式芝麻產品，把經驗知識化，建立全球芝麻原料特性及產品應用知識庫系統，依據國內外客戶需求，得以快速經由資料庫得知該產品最適合使用來自哪個產區的原料。

陳文南以最嚴苛的標準，嚴選富味鄉產品的每一粒芝麻來源。好的芝麻產品、使用好的原料製造；**要吃最好的芝麻產品，找富味鄉就對了！**

### 芝麻專家陳文南選購芝麻的四大要點

**觀** 芝麻顏色要對，黑就是黑、白就是白，有光澤看得出新鮮感。

**聞** 要有芝麻香氣，不能有麻殼味、霉味等不新鮮的異味。

**品** 要有芝麻香甜味，不能有苦味、澀味。

**檢** 原料進廠後，必須通過農藥殘留、重金屬含量等外部檢驗，以及酸價、水份、雜質等自主檢驗合格才算過關。

