

葡萄副产物利用

葡萄每年在制酒和提取果汁之后留下了大量的籽、皮渣，视为废物，被当做垃圾运走扔掉，其实这是一笔相当可观的财富

一、从葡萄籽中制取味美可口、营养丰富的优质食用油。

葡萄籽含油量 14—16%，是一种很好的潜在的油脂资源。葡萄籽油呈黄绿色，澄清，微带有水果香味。经研究，葡萄籽油中饱和脂肪酸含量在 12—16%，不饱和酸含量为 75—88%。该油不饱和酸的主要成分亚油酸含量在 72—76%。这就是说，在葡萄籽油中是含有很高的人体必需脂肪酸——亚油酸，含量高于豆油、棉籽油、菜籽油。维生素 E 的含量也很高，仅次于豆油，而高于菜籽油、葵油、花生油。营养学研究表明，亚油酸有防止人体动脉粥样硬化，降低血压和胆固醇的功效。维生素 E 又叫生育酚，是抗衰老的良药，对贫血、脑软化、肝病、癌症等均有很好的医用价值。

鲜葡萄籽因含水量高，在制油之前，首先要经过脱水，将水分由 60% 下降到 30%。然后进行干燥和筛选清理，利用筛选滚筒将干燥的茎、果肉分离。接着将精选的籽进行脱壳分仁。提油的方法与一般油料相同，可用液压法冷榨、螺旋榨油机冷榨和溶剂浸出等方法。取得的葡萄籽毛油要经过滤，精炼，除去油中单宁、蜡质以后得到了亮黄绿色、透明澄清带有果香味的优质食用油了。

二、从葡萄皮中提取食用色素

有色葡萄的果皮中存在一种称为花色甙的色素，用水或极性溶剂可以把它从皮中浸提出来。1 公斤皮渣，可获得浓缩色素 350 毫升，可以配制饮料 500 升。这是一种原料价格低廉，生产成本很少的天然色素，很有发展前途。

三、葡萄渣和葡萄酵母都是很好的饲料

葡萄籽中含粗蛋白 8—15%，是一种潜在的蛋白资源。钙、磷、镁和钾、铜等微量元素也丰富，含量在 9—35PPM。因此，提取榨油后的渣是一种富有营养的畜禽饲料。

葡萄酵母葡萄酒发酵酿制过程中得到生物产品，也是一种富有营养价值的饲料资源。这种酵母，可以是液体的，也可以压制成干酵母出厂，当水分含量为 7—8% 时，可以长期储存，用于配合饲料。

四、从葡萄梗中提取天然芳香物质酚醛

手工造蜡烛，是家庭工厂、校办工厂、村办工厂的一个快速生财门路。蜡烛生产工艺简单，原料充足，成本低，产量高，在当前电力普遍紧张、石油供应不足的情况下，蜡烛的销量很大，所以盈利相当可观。一个人用手工操作，8 个小时就可以生产蜡烛 2000 只，一天获纯利 50 元以上，投产 20 天即可收回全部投资费用，是一项很有推广价值的“短、平、快”项目。

手工造蜡烛，所需要的设备和工具不多，主要设备是一台制蜡机（齐齐哈尔市制蜡机械设厂有售），工作房一间，此外有铁锅、水缸、水壶、剪刀、水舀子等，总需开支不过一千元。造蜡烛的主要原料是石蜡，从各地五金交化公司可以买到。做捻子用的棉线，用 8—10 股合成，各地商店都有销售。

石蜡经过加温液化、冷却、固化到整理成品，整个工艺流程共需要 13 分钟。开始，先将大块石蜡放入锅内加热，溶化成液体。用水壶装上蜡液倒入制蜡机内。接着打开放水阀门，往机器的水箱内注水，促使蜡液冷却。最后，在蜡液即将固化时，剪掉线绳，去掉四周的余料，用脚踏住踏板，蜡烛就制成了。

在手工造蜡烛的过程中，溶化石蜡的铁锅内要经常保持有两舀子水。注意仔细检查，不要让作捻子用的线绳偏在一边。要掌握好冷却程度，冷却不好不能出蜡。此外，还要掌握好温度，过高则降低产量，过低又会出气泡。出蜡后发现有的地方，应用碎蜡弥补一下。经过一段实践，技术就会熟练了。

张东荪

葡萄梗在鲜葡萄总重中约占 3—6%，梗中含有较丰富的一种天然香精成分——酚醛。研究和开发从梗中提取芳香物质的技术，也是有经济价值的。

（引自新疆科技报）

手工造蜡烛技术

