

鄧豐洲介紹製糖過程的引用

TVBS新聞 2003年2月2日報導

【台糖系列】砂糖誕生 榨煮蒸調繁瑣過程

【台糖系列】砂糖誕生 榨煮蒸調繁瑣過程

記者:游勝龍 雲林 報導



生活中幾乎每天都要與糖接觸，可是你知道糖是如何製成的嗎？讓我們從雲林縣的北港糖廠帶你一起了解「糖」是如何經過加工與製造的。

台糖合作社的貨架上您可以很容易找到家家戶戶都要用的砂糖，這些砂糖是怎麼來的？每年冬天12月份就是甘蔗甜份最高時候，這時候也是糖廠開始採收的季節。甘蔗採收後由小火車運回糖廠，再經由輸送帶送入工廠準備製糖。台糖北港工場主任鄧豐洲說：「經過細裂機打碎以後就變成細裂蔗，細裂蔗經過五重壓榨可以把蔗汁榨出來。」

壓榨後的甘蔗殘渣台糖也「物盡其用」，蔗渣可以當燃料因此送至鍋爐燒水，水蒸氣帶動發電機產生電力及供應機器運轉的動力，形成「汽電共生」。鄧豐洲說：「剛才壓榨室那邊送過來的蔗汁，經過加熱然後再加石灰，這樣就可以把一些髒東西放到沉澱槽裡沉澱，然後清潔的蔗汁再送出來蒸發。」

接著再將糖漿導入結晶室，利用真空減溫迅速濃縮糖漿，蔗汁慢慢變成結晶粒，用小玻璃片觀察成熟後，這個階段甘蔗汁已經變成糖膏。鄧豐洲說：「糖膏是結晶糖與糖蜜的混合物，經過分蜜機將糖粒與糖蜜分開。」

經過這一道道複雜的手續之後一包包黃色砂糖就這生產出來了，這也就是我們平時所食用的砂糖。

參考資料：[TVBS新聞 2003年2月2日報導](#)

NARKIVE 食品與飲料

問題：砂糖是如何製成的？

回答：

您好：每年12月份就是甘蔗甜份最高時候，這時候也是糖廠開始採收的季節。甘蔗採收後由小火車運回糖廠，再經由輸送帶送入工廠準備製糖。台糖北港工場主任鄧豐洲說：「甘蔗經過細裂機打碎以後就變成細裂蔗，細裂蔗經過五重壓榨可以把蔗汁榨出來。」

壓榨後的甘蔗殘渣台糖也「物盡其用」，蔗渣可以當燃料因此送至鍋爐燒水，水蒸氣帶動發電機產生電力及供應機器運轉的動力，形成「汽電共生」。鄧豐洲說：「剛才壓榨室那邊送過來的蔗汁，經過加熱然後再加石灰，這樣就可以把一些磷東西放到沉澱槽裡沉澱，然後清潔的蔗汁再送出來蒸發。」

接著再將糖漿導入結晶室，利用真空減溫迅速濃縮糖漿，蔗汁慢慢變成結晶粒，用小玻璃片觀察成熟後，這個階段甘蔗汁已經變成糖膏。鄧豐洲說：「糖膏是結晶糖與糖蜜的混合物，經過分蜜機將糖粒與糖蜜分開。」

經過這一道道複雜的手續之後一包包黃色砂糖就這生產出來了，這也就是我們平時所食用的砂糖。

參考資料：[NARKIVE 食品與飲料](#)

樹德家商「雅典『糖』皇 夢幻糖廠」

萬能的糖 如何生產糖

如何生產糖

超市的貨架上您可以很容易找到家家戶戶都要用的砂糖，這些砂糖是怎麼來的？每年冬天12月份就是甘蔗甜份最高時候，這時候也是糖廠開始採收的季節。甘蔗採收後由小火車運回糖廠，再經由輸送帶送入工廠準備製糖。台糖北港工場主任鄧豐洲說：「經過細裂機打碎以後就變成細裂蔗，細裂蔗經過五重壓榨可以把蔗汁榨出來。」

壓榨後的甘蔗殘渣台糖也「物盡其用」，蔗渣可以當燃料因此送至鍋爐燒水，水蒸氣帶動發電機產生電力及供應機器運轉的動力，形成「汽電共生」。鄧豐洲說：「剛才壓榨室那邊送過來的蔗汁，經過加熱然後再加石灰，這樣就可以把一些髒東西放到沉澱槽裡沉澱，然後清潔的蔗汁再送出來蒸發。」

接著再將糖漿導入結晶室，利用真空減溫迅速濃縮糖漿，蔗汁慢慢變成結晶粒，用小玻璃片觀察成熟後，這個階段甘蔗汁已經變成糖膏。鄧豐洲說：「糖膏是結晶糖與糖蜜的混合物，經過分蜜機將糖粒與糖蜜分開。」

經過這一道道複雜的手續之後一包包黃色砂糖就這生產出來了，這也就是我們平時所食用的砂糖。

參考資料：[樹德家商「雅典『糖』皇 夢幻糖廠」](#)