



基因改造大豆 GMO SOYBEAN



The **soybean**, **soy bean**, or **soya bean** (*Glycine max*) is a species of [legume](#) native to [East Asia](#), widely grown for its edible [bean](#), which has numerous uses.

Traditional unfermented food uses of soybeans include [soy milk](#), from which [tofu](#) and [tofu skin](#) are made. Fermented soy foods include [soy sauce](#), [fermented bean paste](#), [nattō](#), and [tempeh](#). Fat-free (defatted) soybean meal is a significant and cheap source of protein for animal feeds and many [packaged meals](#). For example, soybean products, such as [textured vegetable protein](#) (TVP), are ingredients in many meat and [dairy](#) substitutes.

大豆、黃豆或黃豆 (*Glycine max*) 是一種原產於東亞的豆科植物，因其食用而廣泛種植，用途廣泛。

大豆的傳統未發酵食品用途包括豆漿，豆漿是由豆漿製成的豆腐和豆腐皮。發酵大豆食品包括醬油、豆瓣醬、納豆、豆豉等。無脂（脫脂）豆粕是動物飼料和許多包裝食品的重要且便宜的蛋白質來源。例如，大豆製品，如組織化植物蛋白 (TVP)，是許多肉類和乳製品替代品的成分。



表1. 美國黃豆的等級和分級規格

分級	每蒲式耳最低容重 (英磅)	可忍受最大值				
		受損率		雜質 (%)	破裂 (%)	雜色黃豆 (%)
		過熱造成的受損率 (%)	總受損率 (%)			
美國一級	56	0.2	2	1	10	1
美國二級	54	0.5	3	2	20	2
美國三級	52	1	5	3	30	5
美國四級	49	3	8	5	40	10

表2. 臺灣大豆目前主要之栽培品種產量及成分含量

品種	類別	產量 (公斤/公頃)	百粒重 (公克)	脂質含量 (%)	濕基蛋白質含量 (%)
臺南3號	青仁黑豆	2,800~3,310	10~13	19.9	38.3~41.7
臺南4號	青皮豆	2,200~2,800	6~10	---	---
臺南5號	黃仁黑豆	2,552~3,220	23~26	19.1	41.9~43.9
臺南8號	黃仁黑豆	2,469~3,870	41~49	12.2*	42.3
臺南9號	黃仁黑豆	2,616~3,947	37~44	11.6*	41.4
花蓮1號	黃豆	1,800~3,200	20~25	18.7~20.5	41.5~42.1
高雄選10號	黃豆	2,300~3,600	14~18	22.7~23.6	37.8~41.7
高雄12號	黃豆	2,800~3,800	38~43	17.8	34.2

*為粗脂肪