

△北滿生壓的青醬豆油在貯藏時期內所受着的各種影響北滿之青醬豆類每年輸出歐洲各國祇合全北滿出產總額之半數而其餘半數則留在北滿爲製造豆油及豆粕等各種用途近日歐洲各國之豆油廠咸採用科學化及工業化的方法以抽取豆油及製造其他各種物品而其出品之優良推銷之廣大遂至有不足以應付各界人士之需要職是之故各豆油廠惟有擴充營業及輸入更大宗的豆類以爲抽取豆油及製造其他各種物品之原料故同時在北滿所產出之豆類由中東鐵路輸出歐洲各國之數額亦日漸增加

在西歷一千九百二十六年北滿豆類之輸出總額爲 1,517,195 tons (噸)而豆油及豆粕之出口數額亦甚巨按北滿豆油及豆粕每年平均之出口數額爲 1,000,000—3,000,000 噸即最低限度每年亦有 500,000 噸若遇豐年北滿之豆油廠皆照常營業則輸出數額可達 1,000,000 噸

(即最高限度)

惟據西歷一千九百二十六年北滿所輸出之豆類豆油及豆粕總額豆油僅佔全數百分率之十五。若將總額內所有之青醬豆類盡數留在北滿以爲壓取豆油之用表面上雖不輸出青醬豆類而實際上最少可有數倍的豆油及更多豆粕出口兩數相差獲利非尠。

英德兩國之豆油廠用北滿輸出之青醬豆爲原料以最新式化學方法抽出豆內所含之豆油而剩下之豆粕祇含有極少之油質成分(此種豆粕以下概稱特種豆粕)與北滿用人力壓取豆油之豆粕不同因北滿之豆粕內仍有多量之豆油未經壓出此特種豆粕不獨價值較高若用爲肥料其效率更大蓋油類本質易發酸性惟特種豆粕祇含有少量之油質成分其所發出之酸性極微用之爲肥料土地亦不至於吸收此種極微的酸性發生他種化學作用而失去其原有之本性英德兩國之

豆油廠既以新式化學方法抽得多量之豆油後又以此特種豆粕製成豆粉 Lecithin (脂肪質) 及 Sterine

若依據數學式方法將北滿所出產之豆類按其質量及成分之優劣爲之分別等級則此種經分別後辨明爲最優等級之豆類在市場上必可提高其售買價值簡言之豆類經分別等級後可得下列兩種利益

一 在國內市場上辨明爲最優等級之豆類可增加售買價值

二 若輸出外國時其價值亦可增加且國外之消費者必願意輸入此種多量豆類蓋此種最優等級之豆類不獨質量成分優良且抽取或壓取之後可得更多量之豆油

但北滿多數種豆者及專營豆業者皆不諳豆類內所含有之寶貴成分及豆類在實業上之廣大用途不能按其質量之優劣而加以改良察其等級之高下而施以類別兼以出口之豆類內常藏有泥沙禾草碎石等