

辭 彙

- Advice
(通知書) : 例如進口商銀行對出口商銀行通知並確認有關匯票及證件等,是否已依照採購付款的託收方法予以接受或拒絕。
- Amino acid
(胺基酸) : 蛋白質特性的主要成份,係為生物組織的構成物質。在吾人食物中有十八種胺基酸,其中八種係在人體內無法合成的胺基酸,特稱為必需胺基酸。
- Basis
(基差) : 對於任何相同或不同契約期間,其已交貨商品的現貨價格與期貨價格之價差。當現貨價格低於期貨價格時,其基差為負而高於期貨價格時,其基差為正。基差係由穀物交易者所決定,其預測性對避險甚為重要。
- Bear
(空頭) : 預測通貨貶值的投資者。
- Bear spread
(空頭價差) : 在期貨或現貨市場的空頭差價。交易者買較遠期的期貨或現貨而賣較近期的估高期貨或現貨,當差價大時,交易者獲利。
- Bearish
(使下跌的) : 影響市價下跌的任何因素。
- Bill of lading
(提單) : 提運貨物的證件,運交貨物的提運契約,係為商品已裝船的收據。提單可經協議或未經協議予以發給。
- Bleaching
(脫色) : 油脂經以活性白土或活性碳予以處理去除所含色素,以降低精製油脂的色值,隨需要而其脫色程度不同。
- Bull
(多頭) : 預期通貨升值的投資者。
- Bull spread : 在較近期內,同時採購期貨及現貨而出售較延期的相同

- (多頭差價) 期貨或現貨。當差價小時，交易者獲利。
- Bullish (使上漲的) : 影響市價上漲的任何因素。
- Carrying charges (存倉費) (或持有成本) : 約定期日之間所產生的價差，它可能為正，或為負。當它為正時，稱為市場係正持有，而為負時，稱為市場係負持有。
- Cash basis (現貨基差) : 在某市場的現貨基差。例如“Toredo 玉米的現貨基差”。
- Cash grain (現貨穀物) : 包括所有市場的現貨商品。
- Cash market (現貨市場) : 買方及賣方採購／出售現貨的市場。可限定特定場所或不限定場所的交易。
- Cash position (現貨部位) : 現貨的交易部位。
- Cash price (現貨價格) : 現貨的價格。
- Confirming bank (確認銀行) : 確認所提出協議付款證件的金融機構。通常為一流美國銀行。
- Cooking oil (烹調油) : 經精製脫酸、脫色、脫臭的油脂，並未經加工處理以去除油脂中的高熔點成份。它在 70°F 以下會產生析出結晶或半固體成份。因此在其儲存槽須裝設加熱設備，然而沙拉油儲存槽則不必裝設加熱設備。
- Cracking (壓碎) : 將油籽粉碎為幾個碎粒，以利脫皮及壓片。

- Crude soy oil (粗製黃豆油) : 係為黃豆原油。係由飽和脂肪酸與不飽和脂肪酸所構成的三酸甘油酯。通常含有游離脂肪酸 1.5% 以下，磷脂 1.8~3.2% 。
- Dead weight (重載) : 船舶的總載貨容量係包括貨物重、燃油、水及其他(船員、附屬設備、備品等)。而扣除燃油、水及其他後剩餘者稱為重載或死重。
- Defatted soy flour (脫脂黃豆粉) : 黃豆經以正己烷或烴類溶劑萃取其油份，所剩部份稱為脫脂黃豆粉，通常含油份 1% 左右。
- Degummed soy oil (脫膠黃豆油) : 粗製黃豆油，經以水或水蒸氣脫膠處理而以離心機去除其膠質後的黃豆油。其含磷量不超過 0.02% 。
- Degumming (脫膠) : 從植物油脂經水合反應去除膠質(卵磷脂)的過程或操作。
- Delivery (交貨) : 賣方將買賣標的物在約定期限內交付給買方。
- Delivery markets (交割市場) : 期貨契約到期以前，提供現貨交貨的商品遠期外匯市場。
- Delivery period (交貨期限) : 買方提供船舶以利接獲賣方 FOB 契約交貨的期限。
- Delivery points (交貨地點) : 依照期貨交易的交貨地點。
- Deodorizing (脫臭) : 利用高真空及過熱蒸氣以蒸餾去除油脂中的異味成份的過程或操作。
- Derivatives (衍生商品) : 係為一種避險工具。由傳統或基礎金融市場中衍生出來的商品。交換交易、期貨交易、選擇權交易均包括在內。

- Diglyceride (雙酸甘油酯) : 具有兩個脂肪酸基的甘油酯。係經由三酸甘油酯水解即得。
- Draft (匯票) : 為國際貿易資金融通的使用最廣泛的一種支付憑証於指定的到期日，無條件支付給受款人。
- Edible crude soy oil (食用粗製黃豆油) : 黃豆經提油所得可食用的黃豆油，包括下列
1)機械壓榨的 2)機械壓榨並經脫膠的 3)油壓壓榨的
4)油壓壓榨並經脫膠的 5)溶劑萃取的 6)溶劑萃取並經脫膠的 7)以及上述各種混,合法所製取的黃豆油
- Edible refined soy oil (食用精製黃豆油) : 黃豆油經特殊精煉過程，包括脫膠、脫酸、脫色、脫臭或部份氫化與冬化所製取可供食用的油脂可分為沙拉油、烹調油或酥油。
- Elevator convenience (穀倉方便性) : 通常穀物倉係將相同的貨物依其裝卸準備完成通知書(Notice of Readiness, 簡稱 NOR)的順序予以裝卸。因此較慢申請的黃豆船可先行較早申請的另一種貨物玉米船裝卸以利裝卸方便性。
- Expeller (機械壓榨機) : 以機械壓榨(螺旋壓榨)方法，從油籽榨取植物油的設備。
- Extruder (擠壓機) : 黃豆粉、黃濃縮蛋白。亦可當做溶劑萃取的先導預壓設備，以提高榨油效率。
- Extrusion (擠壓) : 經高溫高壓予以壓榨油籽，以製取組織狀黃豆粉，或黃豆蛋白濃縮物的過程或操作。
- Full refined soy oil (全精煉黃豆油) : 經脫膠、脫酸、脫臭等整套精煉過程所製取的精煉黃豆油。
- Fumigation (燻蒸) : 為了去除貨物的昆蟲，經化學藥劑處理貨物(穀物)，予以殺滅昆蟲的過程，通常使用磷化氫(PH₃)氣體它具有高度毒性，須經有專業執照的人員執行以免危險。

- Fundamental analysis (基本分析) : 為研討分析價格及價格趨勢所做實際供需三階段研究。
- Future account (期貨帳戶) : 開設給經紀人以供買進/賣出期貨的帳戶。
- Gumming (膠化) : 油脂經連續加熱後，會產生油脂不溶性的粘性化合物，稱之。該膠質化合物係油脂經加熱氧化及聚合反應在加熱設備表面所產生者，易影響油脂品質。
- Hedging (避險) : 投資者在期貨交易的不可預測價格波動中，移轉其價格風險，以謀取利潤而規避其風險。這個風險則轉移給願意承受而謀利的投機客。
- High-fat soy flour (高脂黃豆粉) : 將黃豆油或黃豆卵磷脂添加入脫脂黃豆粉以製取的高脂肪黃豆粉，通常含油脂為 15%。
- Hydrogenated soy oil (氫化黃豆油) : 將黃豆油的不飽和成份，經氫化反應使其飽和，提高油脂穩定性，所製取的高熔點黃豆油，亦稱為硬化油，可供為酥油，人造奶油的製造原料。
- Hydrogenation (氫化反應) : 在催化劑的存在下，將黃豆油或植物油與氫氣作用，使其反應飽和，以提高油脂穩定性，而降低酸敗速率。通常經氫化後的油脂，由液態變為固態。
- Hydrolyzed soy protein (水解黃豆蛋白) : 黃豆粉、黃豆濃縮蛋白或黃豆分離蛋白，經酸鹼或酵素作用予以加水分解並乾燥所得生成物，較易消化，可供各種蛋白食品原料。
- Irrevocable confirmed documentary Letter of credit payable at : 只有經由開狀銀行，保兌銀行以及賣主的同意，才能退回的信用狀，它並規定依信用狀條件必須提出的有關證件。當依信用狀的條件提出給銀行後，受益人(持有人)就可領款。

sight

(不可退回保兌即
期信用狀)

Isolated soy protein : 黃豆粉經化學及機械方法萃取的高蛋白粉，通常係由未
(黃豆分離蛋白) 烘焙黃豆粉經水或稀薄鹼液萃取者，其蛋白質含量可達
90%以上，以供蛋白食品加工之用。

Kibbled soy meal : 將粉碎的脫脂黃豆粉，經加熱或擠壓處理後，所製取的
(研碎擠壓黃豆粉) 黃豆粉製品。須標明其製造方式名稱並依其蛋白質含量
予以出售。通常組織纖維含量在 7%以下。

Loading Berth : 當船舶到達港口後，可取得裝船證，依序排列在其船席，
Line-up 以待裝貨。
(裝貨船席排列)

Loading charges : 貨物裝船費用。其費用係隨船舶的種類、港口、以及佔
(裝船費) 用船席時間而異。

Long position : 買進現貨或期貨契約的部位，但並未以相同數的賣出予
(多頭部位) 以平倉其部位。

Margin : 由所有期貨買主或賣主所提存給經紀人以供處理其帳戶
(保證金) 而保證買主/賣主必須負責其義務。

Market order : 期貨市場的買主/賣主對經紀人下達以市價執行交易的
(市價訂價) 指令。

Meat extenders : 肉品混合以配製小麵餅(Patties)，紅番椒(Chilli)以及菜飯
(肉品展延加工機) (Casseroles)等的設備。

Melting point : 天然或加工油脂經加熱後，由固態轉變為完全透明液態
(熔點) 的溫度。油脂經氫化反應後，可提高其熔點。

Position (long or : 市場承諾。交易者的買進額超過其賣出額的狀態，稱為

short) 多頭，而交易者的賣出額超過其買進額的狀態，稱為空
(多頭或空頭部位) 頭。

Pre-advice : 買方必須預先依照契約規定最少幾天以前通知賣方有關
(預先通知) 船舶名稱，在裝貨港口的裝貨完成日期以及船舶裝載量
等的通知書。

Price discovery : 期貨及現貨市場讓買主及賣主在某些時刻發現價格的序
(價格揭露) 程。

Prim U.S. bank : 一流(頭等)美國銀行
(一流美國銀行)

Refining : 將天然或加工油脂處理以去除夾雜物的過程。即須經脫
(精煉) 膠、鹼中和脫酸、離心分離、水洗與乾燥等作業以製取
精製的食用油脂或油脂產品。

Remittance taxes : 將貨幣轉換為順匯，以供國際交易稅金。
(匯付稅)

Resistance area : 在過去尚未上漲到的價格點。意指至少在近期未來不可
(壓力區) 能上漲到達的價格區，係為良好的賣空點。

Riders : 附加在標準契約的追加條款。
(追加條款)

Salad oil : 經過精製脫臭、脫酸以及在包裝前予以冬化(冷凍)處理
(沙拉油) 的精製植物油脂。其冷凍過程係為使油脂中的高熔點成
份均予以折出去除，使得在低溫度儲存中也不會再產生
沈澱或析出固體成份，確保透明狀態。良好的沙拉油，
其冷卻試驗(Cold test)優異，可在 32°F(0°C)保持長時間
透明，未曾呈現霧狀。有些油脂係天然的沙拉油，不需
冬化處理。

Shipment periods : 依照 CIF 或 C&F 契約，在某一定時間內，契約穀物必

- (裝船期限) 須裝船的期限。大多數的契約，採用“已裝船”標誌來掌控按時裝船，意指提單日期。
- Shipped weight (裝船重量) : 已裝船的穀物重量，係在 FGIS 或州立過磅代理機構監督下予以測試過磅重量，而以其證明為最終裝船重量。
- Short position (空頭部位) : 賣出現貨或期貨契約的部位，並未以相同的買進予以平倉其部位。
- Shortening (酥油) : 用於製造麵包、蛋糕以及其他烘焙食品的可塑性或半固體脂肪，係由於其特性可使烘焙食品脆化(Shorten)或酥化而得名。它也可用做油炸油，當加熱至 100°F 以上時，它會熔化而成為透明的液態油。
- Soy flour and/or grits (黃豆粉或粒) : 由精選、乾淨的脫皮黃豆，經溶劑萃取去除油份後所得的脫脂高蛋白黃豆粉或粒。黃豆粒為其較粗粒的產品，通常蛋白質含量為 40%~60%，粗纖維含量為 4.0%以下。
- Soy protein concentrate (黃豆濃縮蛋白) : 由高品質，健康而乾淨的脫皮黃豆，經萃取油份後再去除分離水溶性非蛋白成份所得的產品，通常其蛋白質含量為 60%以上，(乾基)(dry base)。
- Soy protein isolate (黃豆分離蛋白) : 由脫皮黃豆經萃取其主要非蛋白質成份所得蛋白質為主的產品，其蛋白質含量 90%以上。(乾基)(dry base)。
- Soya (黃豆) : 黃豆、大豆稱為莢豆或豆類(legume)，其植物名稱為 Glycine max(L) Merrill。Soya 係用以敘述整個植物、穀物或由 Soybean 所產生的各種產品部類。然而 Soybean 係敘述 Soya 的真實種籽，均在國際上可通用。
- Soybeans (黃豆) : 莢豆或豆類，其植物名稱為 Glycine max(L) Merrill。係為夏季旺產的一年生植物，高度可達一英尺到六英尺以上，堅硬直立，而經栽培者可達三英尺以上。黃豆的生長係或串狀，每一串(Cluster)有 3~5 個豆莢(pod)，每一豆莢通常含有 2~3 或更多種籽。黃豆種籽的含油份為

13%~26%(平均為 18%~22%)，而蛋白質含量(乾基)為 38%~45%。黃豆係盛產在東方國家，於 19 世紀早期才引進美國。黃豆的成長適於高溫多濕的夏季氣候，但仍可適於多樣氣候條件。

Soybean cake (黃豆餅) : 黃豆經壓搾提油法，抽取油份後，剩下的餅狀產品，係依其蛋白質含量予以出售，並須標明其造方式。

Soybean extraction/processing (黃豆萃取過程) : 該萃取過程包括油脂與蛋白豆粉的分離製取，亦稱為“Crushers”或稱油脂加工過程在美國該萃取過程分為下列兩大類：(1)溶劑萃取過程；從黃豆片經以商用已烷為溶劑萃取油份，其脫脂黃豆粉的殘油份約為 1%。由此過程所製得產品，須標明其過程名稱，以利交易，諸如：溶劑萃取黃豆粉、溶劑萃取脫皮黃豆粉、溶劑萃取黃豆粒、溶劑萃取食用黃豆粉等。通常在美國所採用的黃豆加工均屬溶劑萃取方式。(2)連續機械壓搾過程：在較高溫，經機械壓搾機或螺旋壓搾機以連續壓搾，事先予以粉碎並調理的黃豆，以搾取黃豆的過程。其黃豆餅(Soybean cake)的含油率為 4%~6%。這種設備稱為“Expeller”(機械壓搾機)，其豆餅或粉稱為機械壓搾黃豆粉。

Soybean lecithin (黃豆卵磷脂) : 在黃豆油脫膠過程所製得混合磷脂，它含有卵磷脂，腦磷脂以及肌磷脂，另外尚含有三酸甘油酯，微量生育酚(維他命 E)，配糖化合物以及色素。依其粘度及脫色程度之不同，按等級品質予以出售。可再經精煉製取高粘性，低粒性、流體狀、漂白或不漂白(或另予雙次漂白)等，各種等級產品，通常卵磷脂含量為 60~65%。特級精煉者其含量可達 97%以上，可供醫藥健康食品。

Soybean meal (黃豆粉) : 經粉碎為規定細度的脫脂黃豆粉，須標明裝造方式並依其蛋白質含量高低等級予以出售。通常蛋白質含量為 44.0%以上，油份 0.5 以上，纖維 7%以上，水份 12.0% 以下。

Soybean meal, : 脫下黃豆經溶劑提油後的黃豆粉，其粗纖維含量為 3.5%

- dehulled, solvent extracted
(溶劑萃取脫皮黃豆粉) 以下。
- Soybean meal, mechanical extracted
(機械壓榨提油的黃豆粉) : 黃豆經機械壓榨提油後的黃豆粉,其粗纖維含量為 7%以下。
- Soybean meal, solvent extracted
(溶劑萃取黃豆粉) : 黃豆經溶劑萃取後的黃豆粉,其粗纖維含量為 7%以下。
- Soybean mill feed
(黃豆加工飼料) : 係由黃豆加工過程所得,黃豆皮及其夾雜物所構成,而含有 13%以上的粗蛋白及 35%以下的粗纖維。
- Soybean mill run
(黃豆加工中間品) : 在黃豆脫皮過程中所得中間品而由黃豆皮及在正常粉碎加工中所附著的豆仁所構成。包含有粗蛋白 11%以上,粗纖維 35%以下。
- Soybean processor
(黃豆加工廠) : 將黃豆加工成為黃豆油及黃豆粉兩種產品的工廠。其加工範圍可包括油脂精煉以及黃豆蛋白製造。
- Soybean protein product, chemically modified
(黃豆蛋白產品,經化學修飾者) : 將黃豆蛋白經酸鹼或其他化學品予以化學修飾後所得的黃豆產品。
- Soybean seed coats
(hulls)
(黃豆皮(籽皮)) : 係為黃豆種籽的外皮。

- Soyfoods**
(黃豆食品) : 即為食用(可供為人類消費食用)的黃豆基準產品。包括傳統的黃豆食品諸如豆腐、豆奶、天貝(tempeh)以及醬油等，黃豆蛋白產品(如黃豆粉、濃縮黃豆蛋白、分離黃豆蛋白)，黃豆油(如黃豆沙拉油、氫化黃豆油、黃豆卵磷脂)以及其他食用副產品(黃豆皮，食用黃豆纖維)。另外，包括黃豆蛋白為原料的二次加工食品。(如豆奶為原料的冷凍點心)。
- Soymilk**
(豆奶、豆漿) : 將黃豆或全脂黃豆粉與水混合研磨並予蒸煮後濾豆渣豆皮等不溶於水的成份物質所得蛋白分散溶液。豆奶製造的現代技術可供製造豆腐、豆奶飲料，經噴霧乾燥並予以添加甜料及香料的各種飲料。
- Spinning**
(紡絲) : 為使黃豆分離蛋白質組織化的過程，係將蛋白質濃縮溶液經小孔(紡絲孔)壓入凝固液中，使其成為組織化絲狀的黃豆蛋白。
- Spreads**
(差價) : 期貨契約之間或市場之間、或相關商品之間的價格差。差價可協助降低價格風險。
- Stevedoring**
(裝卸業務) : 意指船貨裝載(卸)堆積及平艙的作業。大多數租船係採用 FIOST 系統(Free in & out and stowed & trimming)，即由貨主負擔貨物有關上述作業費用。因為穀倉係使用的承辦裝卸業務的工人對貨主(租船者、進口商)而言依包括裝卸業務在內契約採購穀物較為便宜。
- Support area**
(支持區) : 在最近跌價的過程中，未曾下跌到的價格區，而指示交易者在近期的未來其價格似不會跌到這個價格區以下。
- Swap**
(交換交易) : 係為遠期契約，依協議指標訂價為準，並不包括實際現貨交貨。
- Technical analysis** : 依照基於過去價格波動來預測未來價格波動的市場研

(技術分析)

究。

Toasting
(烘焙)

：為了增進黃豆產品的蛋白質效率或改善其機能性或改善其組織狀特性而在大氣壓下或加壓條件下予以加熱烘焙黃豆產品的作業。

Trimmed cargo
(經平艙的貨物)

：裝船後的貨物，經人工或機械方法予以整平，以降低航行中貨物移動產生的任何危險。通常船貨均必須予以平艙才行。

Unsaturation
(不飽和度)

：係表示構成油脂的碳氫結構狀態，即其結構缺少氫而形成不飽和的狀態。不飽和的程度愈大，與氧的反應性愈大而愈易產生過氧化物並且容易酸敗而趨於聚合。不飽和度較大的油脂通常為液態(稱為油)，而固態者(稱為脂)其不飽和度較小。

Volatility
(波動率)

：價格系列穩定性高低的指數，亦即價格變動速率。