在我們的生活中，橄欖是一種大家耳熟能詳的植物，橄欖可以分成三大種，土橄欖、油橄欖、錫蘭橄欖。土橄欖就是一般台灣人會吃的；油橄欖可以拿來炸油做橄欖油；錫蘭橄欖是杜英科植物，不是橄欖科。

 橄欖樹的生長條件特殊，它們大多喜歡溫暖又乾燥的生長環境，無法忍受低於零下十二度的低溫。橄欖樹通常在五至六月份開小白花，花季後六至八個月，也就是十一月到來年的三月進到橄欖採收期。有橄欖生長的國家有中國南方、台灣、越南北方、馬來西亞等。

 橄欖不只是可以食用、炸油，為人體帶來了許多各式各樣的好處，男女有些不同。女生 : 提高生物體加快新陳代謝、可以養生等。男生 : 抗糖尿病、抗炎症、減緩過敏、增進血液循環等。共同 : 幫助消化、預防癌症、防止皮膚損傷、保護心臟等。

 橄欖也可以拿來淹漬，淹漬 步驟與方法 ，一，橄欖先用水浸泡， 因為要把裡面的小蟲趕出來；二 : 用熱水殺青，去除澀味， 就不會讓人難以下嚥；三 : 加入糖和水，使橄欖口味更佳，糖水泡的兩天後即可食用，好好享受它的滋味喔!(以製作的經驗敘述步驟)

在這次的橄欖專題研究，讓我有許多收穫，本來對橄欖沒什麼興趣研究，不過後來因為小論文專題研究的好機會，加上老師的建議，讓我有了信心研究感染在生活中的好處，橄欖也是有壞處，如果有空閒時間，我們可以有更多的研究。我們要無時無刻的學習正面知識，有一句大家耳熟能詳的名言[活到老，學到老]，意思就是叫大家都要學習不間斷。