臺東區農技報導

發行機關：農業部臺東區農業改良場　　發行人：陳信言

中華民國 112 年 12 月 出版

第100期

洛神葵‘臺東6號’黑晶乾燥加工技術

圖 / 文　陳盈方

前　言

洛神葵（*Hibiscus sabdariffa* L.）為錦葵科（Malvaceae）木槿屬（*Hibiscus*）植物，俗稱洛神花或洛神，為臺東縣重要特色作物，採收去籽後的新鮮果萼，由於水分含量高、貯藏期短，且容易劣變，大多利用乾燥加工方式保存，延長其櫥架壽命並應用於多元產品。洛神葵‘臺東6號-黑晶’為本場於110年新育成之高花青素品種，產季主要在11月，果萼為深紫紅色，具有豐產、高花青素含量及成熟期一致等特性，機能性成分表現優異，富含總多酚（polyphenols）、總花青素（anthocyanins）、類黃酮（flavonoids）及沒食子酸（gallic acid）等，其中花青素含量為臺東3號之7.7倍，適合供做機能性食品原料。本項技術符合農友慣用之乾燥模式，可直接導入洛神葵機能性原料素材之產製。

材料方法

洛神葵‘臺東6號-黑晶’乾燥加工流程如圖1，各階段相關技術及說明如下：

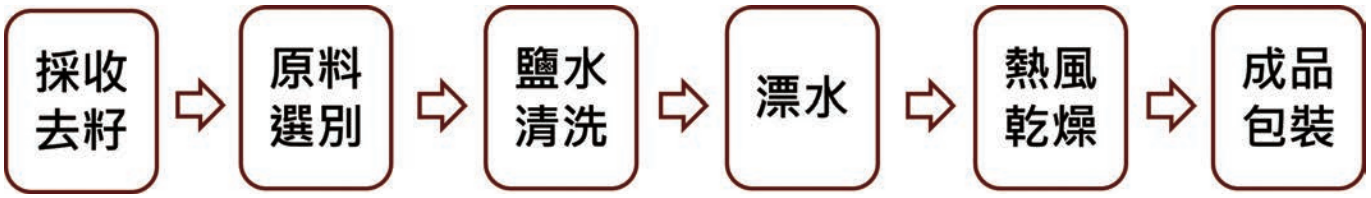


圖1. 洛神葵‘臺東6號-黑晶’乾燥加工流程

1. 採收去籽及原料選別：洛神葵果萼成熟時即可採收，採收後需即刻進行去籽作業，田間採收去籽後，需選擇無明顯擦傷或病蟲害之果萼，新鮮果萼不耐久放，去籽當日進入乾燥加工程序最佳，以不超過1日為宜。若採收時遇到下雨，須留意果萼是否因水分過多而有水傷之狀況，此種狀態之果萼須選別剔除。
2. 鹽水清洗：果萼因具有蠟質且厚實，可能有小型昆蟲藏匿其中，以1%鹽水清洗（1公升水加入10克食鹽或粗鹽），鹽水可軟化組織並協助將昆蟲或蟲卵洗出。基於安全衛生考量，此步驟雖導致少部分花青素溶出，惟仍需要將原料清洗乾淨，目視觀察溶出之花青素對果萼機能性成分含量影響不大。
3. 漂水：為避免鹽分影響後續風味，及導致組織軟化程度過高而影響乾燥步驟，建議以流動清水進行漂洗2次，降低鹽水對果萼風味及質地之影響。

去籽洛神葵鮮果萼

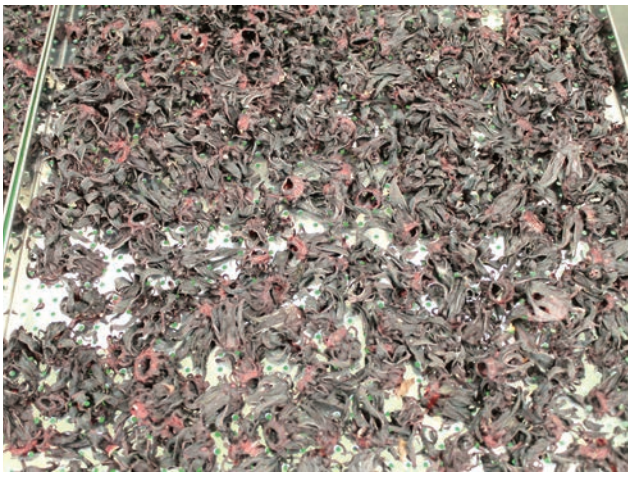
1％鹽水浸泡1分鐘

鹽水浸泡可洗出雜質
洗出液呈深紫色

流動清水漂洗

4. 熱風乾燥：果萼熱風乾燥依原料量之不同，可選用大型烘乾設備或家庭式蔬果乾燥機，本品種適用溫度約為60 ℃，乾燥時間約為24小時至48小時，依乾燥環境及設定溫度而略有差異。因乾燥設備出風口設計各異，建議每8-12小時調整層盤位置，使果萼均勻乾燥。一般而言，越接近出風口處果萼乾燥越快，若沒有調整層盤，接近出風口處果萼易脆化，然而遠端的果萼仍濕潤且尚未乾燥完全。因直接接觸農產原料，層盤材質以食品級不鏽鋼SUS304或SUS316為佳，樣式則以網盤通風效果優於沖孔盤。

60 ℃熱風乾燥



乾果萼

5. 成品包裝：洛神葵臺東6號果萼乾燥完成後，水活性約0.4，含水率約3 %，環境溫溼度會影響乾製品品質，為減少成品因吸濕而導致變質，可收存於PE材質厚塑膠袋或鋁箔袋中，加入乾燥劑並避光保存，約可於室溫儲藏1年，貯藏後水活性約0.5，含水率約5.5 %，參數雖略有增加，仍符合品質標準。

PE厚塑膠袋

鋁箔袋

結　語

洛神葵產期集中且屬於加工型作物，藉由各種加工技術可擴增其利用性，乾燥脫水為最基礎之保存方式，乾燥成品水活性低於0.6、含水率低於10 %以下，可做為沖泡花茶、飲品、果凍或果醬製作之原料。洛神葵臺東6號果萼含有豐富具抗氧化能力之機能性成分，本技術有助於果萼乾燥加工保存，可延長洛神葵之櫥架壽命及拓展利用性。

發行機關：農業部臺東區農業改良場
地　址：950244 臺東市中華路一段675號
網　址：https://www.ttdares.gov.tw
電　話：(089)325110 / 傳　真：(089)338713

發行人：陳信言
總編輯：陳振義
主　編：黃薔臻
作　者：陳盈方

GPN：2011200012