



臺  
東  
區

# 農技報導

發行機關：行政院農業委員會臺東區農業改良場 發行人：陳信言

中華民國 105年 3月 出版

第 43 期

## 洛神葵果醬製作技術



圖 / 文 陳盈方



## 前言

洛神葵為錦葵科(Malvaceae)木槿屬一年生灌木，學名*Hibiscus sabdariffa* L.，別名洛神花、玫瑰茄，為臺東縣重要特用作物。洛神葵主要分布在熱帶及亞熱帶地區，源自印度，於20世紀初引進臺灣，臺東縣以太麻里鄉及金峰鄉為主要產區，其果萼經衛生福利部食品藥物管理署公告為可供食品原料。洛神葵果萼含有豐富之多酚類物質，其中以花青素含量最多，花青素具有良好之抗氧化能力，且有降血脂及清除自由基之功效，因此近年來受到廣大消費大眾的喜愛。洛神葵鮮果萼及乾果萼皆可利用，產季集中在每年11至12月，民眾不妨趁產季期間，購買果萼進行果醬製作，享受一整年的酸甜、營養好滋味。

洛神葵果醬製作流程(如圖1)



圖1.洛神葵果醬製作流程

## 作法

### 一、果萼處理

鮮果萼先以50~60℃溫水殺菁1分鐘後撈起備用；若材料為乾果萼，則需先以冷水浸泡30分鐘，待軟化後連浸泡水一起使用。



鮮果萼

殺菁1分鐘

乾果萼

冷水軟化30分鐘

### 二、洛神葵果醬

材料及作法：

- 1.果醬瓶殺菌：將玻璃果醬瓶及其瓶蓋，以沸水煮沸10~15分鐘後，瀝水及倒扣晾乾或烘乾，務必使玻璃瓶及瓶蓋無水氣殘存，避免微生物生長而汙染成品。
- 2.材料配方比例：取已殺菁處理之鮮果萼300克，水300毫升、冰糖390克及檸檬汁20毫升；若為乾果萼則取100克，加水1,700毫升浸泡軟化、冰糖1,400克及檸檬汁30毫升。



3. 破碎及熬煮：將已殺菁處理之鮮果萼或已軟化處理之乾果萼，放入果汁機中攪拌破碎，將已破碎之洛神葵加熱煮沸，沸騰後計時5~10分鐘，使其成軟爛狀態，過程需不斷攪拌，以免果醬黏底產生焦味影響品質，溫度維持在95~98℃。熬煮出洛神葵本身之膠質後，加入冰糖及檸檬汁，以中火不斷攪拌，熬煮25分鐘以上，溫度維持在100~102℃，視原料份量延長熬煮時間。



材料及用具



果汁機破碎



果萼碎片



熬煮



熬出洛神葵果膠



加入冰糖及檸檬汁



尚未到達凝膠終點

4. 凝膠終點判斷：一般果醬製作要熬煮多久，其終點判斷多以目視法進行，本技術洛神葵果醬含有洛神葵果萼碎片原料，可以從鍋緣看到原料凝膠狀態或以糖度計測定來決定。凝膠終點判定之目視法，可用玻璃杯等容器盛裝清水，以小湯匙沾取一點果醬，任其滴到水中，觀察落下速度，以及果醬觸杯底後散開情形，若可迅速落下，觸杯底後呈團狀又不易散開，則為凝膠終點，可以起鍋裝罐了。



熬煮至凝膠終點



鍋緣凝膠狀態明顯



目視法



5. 熱充填、封蓋及冷卻：採用本配方及份量，所需熬煮時間約45~50分鐘，達凝膠終點後，以糖度計測定約70~75 °Brix。趁熱進行充填裝瓶並封蓋倒置，熱充填溫度需在88°C以上，倒置5-10分鐘進行瓶蓋殺菌，再用冷水冷卻後即為成品。
6. 保存：未開瓶果醬可於室溫儲藏，開瓶後需放到冰箱4°C冷藏。



熱充填



封蓋及倒置



冷卻



成品

## 結語

洛神葵為臺東縣重要特色作物，素有臺東紅寶石之美稱，果萼營養豐富，果醬製作方式簡易，民眾可以在家中廚房自行製作。由於未含防腐劑等食品添加物，開瓶後需冷藏於冰箱，並儘速食用完畢。洛神葵果萼自有酸度及果膠含量豐富，製作果醬僅需少量檸檬汁調整糖酸比，無需另外添加果膠或膠體類。成品凝膠狀態良好，色澤明亮，塗抹性佳，適合與麵包、吐司、餅乾等烘焙類產品搭配，亦可以作為烘焙副原料，延伸出多種利用方式，豐富色彩、口味及口感，鼓勵民眾利用本技術自製果醬，在家也可輕鬆享受洛神葵的酸甜好滋味。



洛神葵果醬



果醬塗抹性佳



洛神葵果醬及應用