

紅莧菜可抽取天然紅色素

張燦如

莧菜是莧科植物，為C₄光合作用型（C₄ photosynthetic type）植物，具有高效率的光合作用，沒有光呼吸（photo respiration），生長迅速，耐熱性強，栽培容易，對病虫害的抵抗力強，且富含蛋白質、礦物質及維他命A，是很好的夏季蔬菜。

天然紅色素

紅莧菜中所含的紅色素Amaranthin和 Isoamaranthin 是屬於Betacyanin 類的色素，此類色素在甜菜中也有，它的性質與花青素（Anthocyanin）不同，Betacyanins 是水溶性，容易萃取，在PH3.0~7.0 範圍穩定，但對光及氧較敏感，不過已有報告提出，將它成功的添加應用於香腸、肉、糖果、蜜餞、凝膠點心、飲料、果凍及冰淇淋等食品。

如果以吸光係數（E1%1cm）來看，Amaranthin為779，食用紅色二號為460，可見Betacyanin 類色素的顏色強度，要比人工合成紅色素來得高。



桃園區改良場三重分場育成的紅莧菜品種



莧菜套袋隔離自交

在此積極開發天然食用色素之際，紅莧菜的紅色素實是具有潛力的天然紅色素來源。

本省處於亞熱帶及熱帶地區，這種氣候較不適合甜菜的生長，但極適合莧菜的栽植。北部地區從3~9月，南部地區從2~10月均可播種栽培。

葉片全紅的莧菜

最新出版

豐年花卉集

內容：草本花卉、木本花卉、球根花卉、蘭花、觀賞植物、觀賞樹木、觀果植物與多肉植物等七大類計100篇，彩色圖片精美清晰。

全書300餘頁，
每本訂價平裝
300元，精裝
350元（郵購另
加郵資9元）。

豐年社 台北市溫州街14號
郵政劃撥 5930 號