

洛神葵 栽培及加工

洛神葵 (*Hibiscus Sabdariffa* Linn) 屬於錦葵科，本省又名紅角葵，原產於印度，是1年生草本植物，因生性強健，亞熱帶地區也能生長，生育期短，植株不很高大，是一種具有經濟價值，且可利用於食品加工的原料作物。

洛神葵於1910年由新加坡輸入原種到台灣，又於1914年自夏威夷引進。

品 種

洛神葵的品種可依其枝幹、葉柄及萼部的色澤，分為紅色種與綠色種。紅色種酸味較濃為加工用種，主要有優勝 (Victor)、利可 (Rico) 等品種。綠色種多供為纖維用或採葉供菜食，主要有阿橋 (Acher) 品種，本省栽植較少。

在民國56年時，農復會組織園藝考察團從巴拿馬引進新品種 F141。經嘉義農業試驗分所張清勳先生試種結果，植株生長旺盛，頗能適應本省氣候；開花結果比原有品種優勝，提早7~10天，果實較大，且萼片所佔比率較高，可增產20~40%。

栽 培

本省海拔 1,000公尺以下之山坡地或平地均可栽培。適宜間作栽植或空隙地栽植增加生產，對主作物並無影響。

洛神葵通常以種子播種，於4~5月間進行，到10~11月即可開花結實，經3星期後，可陸續採收萼片。目前以台東地區栽植最多；每至採收期，田園紅花綠葉美麗之極，頗引人駐足旁觀。

採收

栽植洛神葵最為忙碌的時候，可說是採收期了。



目前本省栽植較多的F141品種

採收時，農民將成熟果實剪下，用刀切除果實基部，再用竹枝或筷子攪出種子收取萼片。此時鮮紅肥厚的萼片因水分含量高，在常溫下極易腐爛變質，通常採下3天後，即開始軟化，尖端變黑，1星期後萼片發霉，不能加工食用。若經冷藏在5~7°C可貯10天，顏色仍為鮮紅，於5°C以下，則會有輕微寒害，萼片纖維老化，色澤變暗，立即或短期內(3日)即行加工是最好的，品質也較為理想。若無法立即加工時，可利用熱風乾燥法烘乾，即將萼片置入烘乾機以55~60°C烘約18~20小時，即可得乾燥洛神花，體積減小而重量也僅達原來的1/10，方便於搬運及貯放。但若使用日晒乾燥法，萼片色澤容易褐暗，品質變劣，較無商品價值。

用 途

洛神葵成熟之萼片帶有爽快的酸味，主要是蘋果酸含有3.43%之高，色澤鮮紅美觀，同時也含有豐富的果膠質，可作為製造果醬、果汁、果凍、蜜餞及釀造果酒、調味酒或清涼飲料等製品，色、香、味俱全。未熟之果實亦可供作醋之原料，而葉子可生食或煮食作菜食用。

種子據說有藥效，可作為利尿劑或強壯劑，同時因為開花枝體美觀，亦可作為庭園觀賞或客廳美化插花之良好材料。用途之廣、利益之厚是難得一見的。

洛神葵 F141品種，經品質分析結果(%)如下表：

水分	灰分	粗纖維	可溶性固形物 (屈折度)	酸 (以蘋果酸計)	果膠質	維他命C (毫克)
87.76	0.74	1.48	7.2	3.43	0.86	12

除表所示，尚含有微量之蛋白質、維他命A、B₁、B₂、B₆等人體所需營養素。

包 裝

包裝材料最好使用不透明不銹鋼器皿。避免日光照射顏色變暗。同時，最好放置陰涼處。需沖泡洛神茶或其他加工使用時，再予取用。小包裝出售也頗受歡迎。

加 工

洛神葵加工產品及其簡單製法，以下介紹供農友們參考，農友可自家生產或發展農村小型加工事業。

洛神汁(茶)

是一種清涼飲料，可做為居家待客之聖品，除色澤美觀艷麗，且老少咸宜、製作簡單快速。

製法：取新鮮萼片加四倍水煮沸約5分鐘，添加少許糖，視個人喜好增減，待溶解後過濾。熱飲或冰涼後飲用皆相宜，清甜爽口。

洛神濃糖果汁

此項加工品，飲用時再加冷開水稀釋4~5倍，



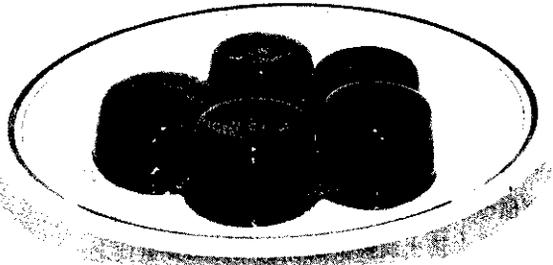
洛神葵果萼片



右為洛神濃糖果汁及其稀釋果汁(左)

適合長期保存，方便飲用。

製法：將新鮮芻片1份，水4份，加熱煮沸至芻片顏色風味溶出汁液，後經不銹鋼網過濾，其汁液添加等量之砂糖，再煮沸趁熱裝入經殺菌過之瓶子，把瓶蓋栓緊再行倒置5分鐘，利用餘熱溫度瓶蓋殺菌，待逐漸冷卻至室溫即可。此項產品利用乾燥芻片為原料也可製成。



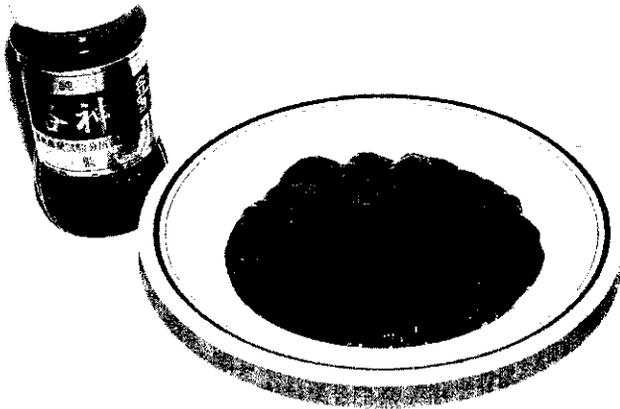
洛神果凍

洛神果凍

採取新鮮芻片或乾燥芻片同前項方法，經加水煮沸過濾取得汁液後，添加砂糖16~20%及凝固劑洋菜0.7~1%或補充低酯化果膠及微量檸檬酸鈣加熱煮沸後，趁熱盛入包裝容器內靜置一段時間，此時避免動搖而破壞凝膠形成，待冷卻後即可成凍。

洛神果醬

利用本身具有豐富的果膠質及酸，再添加適量的砂糖便能形成良好的凝膠結構。經試驗獲得較佳的原料配合是，洛神芻片10公斤，水15~16台斤置於不銹鋼鍋中加熱使芻片軟化，並不斷攪拌均勻至爛泥狀或經取出於果汁機打泥狀，再繼續加熱，添加砂糖至屈折度60~62°，煮沸10分鐘後立即裝入經殺菌之瓶子，待冷卻後即可製成良好硬度之果醬。此品貯放陰涼處或冷藏下，可長期保存不變質，適合麵包或三明治之使用，增加風味與食慾。



洛神果醬

洛神蜜餞

本項產品作法簡單，將新鮮芻片經洗乾淨迅速晾乾後，取用不銹鋼桶子或玻璃器皿，將芻片與砂糖以1:1或者1:1.2比例配合逐層以糖醃，密封置於陰涼處，經7~8天後，糖份滲透完成，即為濕式洛神蜜餞，此產品具有清脆之咬感，保有濃厚原味，如再經熱風乾燥以60°C烘乾，經3~4小時即可形成乾式洛神蜜餞，此產品質地、色澤依然紅艷，滋味方面，酸、甜爽快，可長期保存。

洛神葵除了製上述產品外，尚可因具有天然的紅艷色素能運用於果酒或鷄尾酒調配上之添加，對於宴會或任何聚會活動，增添無比魅力，如再配合添加其他水果、豆類等食品加工，可製成更多的健康食品，更增添生活上的諸多情趣。



洛神蜜餞