

高附加價值之玫瑰純露開發與應用

文、圖 / 張隆仁 洪梅珠

玫瑰 (*Rosa rugosa Thunb.*) 爲薔薇科薔薇屬直立性落葉灌木型植物，花具有甜潤香氣，自玫瑰花瓣萃取的玫瑰精油，國際市場上稱爲rose otto，主要來自三個品種，其中最聞名的爲大馬士革玫瑰 (*Rosa damascena*)，或稱爲保加利亞玫瑰油與土耳其玫瑰油；其次爲摩洛哥玫瑰 (*Rosa centifolia*) 又稱爲甘藍玫瑰，商品名爲摩洛哥玫瑰油；最後爲法國玫瑰 (*Rosa gallica*)，商品名爲法國玫瑰油或摩洛哥玫瑰油。玫瑰花瓣的產量平均介於1000-3500公斤/公頃，約須2000-4000公斤玫瑰花瓣方可萃取出1公斤的玫瑰精油。玫瑰精油主成份爲geraniol，含量約80%，市場上則以3種成份，即

citronellol對geraniol與nerol (C:GN比) 作爲判別品質的標準。

玫瑰精油萃取過程中的副產品爲玫瑰水，或稱爲玫瑰花水，可作爲高附加價值的香精原料。市場上目前通稱此依附產品爲「純露」，純露的英文名稱爲「hydrosols」，意指「水溶液」，專指植物精油萃取的副產品，由於它與精油相比較是被認爲具溫和性與安全性，因此可應用的範圍比較廣泛，此部分將另文專述。目前由於玫瑰純露具溫和的保濕與收斂性，可作爲開發調理肌膚的美容保養產品之原料，亦可直接利用爲化妝水或泡澡，達到放鬆及恢復活力之效果。玫瑰純露也適宜將之開發飲料、甜點、冰類或酒類製品，作

爲增添香氣之使用。

國內玫瑰的生產向以切花爲主，面積約有300公頃，其中埔里鎮約有50餘公頃，該鎮農會擬將部分面積朝美容、保養與食用方向發展，因此與台中區農業改良場進行產學合作，首先選擇色澤與香氣均符合美容、保養與食用玫瑰產品市場需求之品種，經台中區農業改良場之栽培技術輔導生產符合行政院衛生署公佈之「食用花卉類衛生之標準」規定之玫瑰加工產品原料。其次，利用所生產的健康安全的原料，繼續進行產學合作研發「玫瑰純露萃取技術」，目前已完成該項技術與生產流程的建立，相關的產品也陸續研發中，近期內將發表問世，並公告辦理技術移轉。



▲食用玫瑰花茶與食用玫瑰花瓣原料



▲食用玫瑰花茶與食用玫瑰花瓣原料



▲玫瑰純露美容保養品新產品



▲玫瑰純露美容保養品新產品