



芭樂不同部位之維生素 C 分析研究

陳正敏、李穎宏

芭樂所有品種的果皮、果肉、葉子，不同部位之維生素 C 含量，如表 1 所示，芭樂葉 > 芭樂果實皮 > 芭樂果實肉。不同品種芭樂葉之維生素 C 含量，紅皮紅肉拔 > 土拔 > 香拔 > 珍珠拔；芭樂果實皮之維生素 C 含量，土拔 > 香拔 > 珍珠拔 > 紅皮紅肉拔；芭樂果實肉之維生素 C 含量，土拔 > 紅皮紅肉拔 > 香拔 > 珍珠拔；紅皮紅肉拔的維生素 C 含量葉是皮的 3 倍。芭樂葉不同生長階段，其維生素 C 如表 2 所示，番石榴葉子嫩葉比老葉的維生素 C 含量高，維生素 C 含量依序，一心二葉 > 嫩葉 > 小葉 > 老葉；隨著加熱時間增加，維生素 C 含量減少，乾燥時間 0 > 1.5 > 2.5 > 3.5 > 4.5 > 5.5hr。所以乾燥時間越久，維生素 C 含量越低。

表 1. 番石榴不同品種及不同部位之維生素 C 含量

	皮	肉	葉
珍珠拔	198.0	84.0	351.0
香拔	230.4	146.4	374.4
土拔	280.2	218.4	585.6
紅皮紅肉拔	188.1	168.6	594.0

註：各樣品分析量 100g；單位：mg/100g；各樣品分析取樣量 100g

表 2. 番石榴葉熱風 60°C 乾燥不同時間之維生素 C 含量變化 單位:mg/100g

乾燥時間 (hr)	0	1.5	2.5	3.5	4.5	5.5
大葉	1047.3	595.7	457.4	408.4	369.0	326.1
小葉	1069.7	708.6	460.4	428.1	343.6	300.5
嫩葉	1157.4	718.6	522.6	457.7	323.6	314.3
一心二葉	1281.3	1250.0	525.9	450.0	300.0	285.5

番石榴葉乾燥處理後之 ORAC 抗氧化活性及成份之變化

陳正敏、李穎宏

番石榴葉 30、40、60°C 烘 2 天，隨著烘烤溫度上升麩胺酸鹽含量下降。相同烘烤溫度，烘烤 2 天比烘烤 1 天的麩胺酸鹽含量高。相同烘烤條件下，再加上焙炒後麩胺酸鹽含量下降。

番石榴葉 30、40、60°C 烘 1 天，隨著烘烤溫度上升葡萄糖含量下降。番石榴葉 30、40、60°C 烘 2 天，隨著烘烤溫度上升葡萄糖含量上升。相同烘烤溫度，烘烤 2 天比烘烤 1 天的葡萄糖含量低。烘烤 1 天，再加上焙炒後葡萄糖含量下降。烘烤 2 天，再加上焙炒後葡萄糖含量上升。

番石榴葉 30、40、60°C 烘 1 天，隨著烘烤溫度上升蔗糖含量下降。番石榴葉 30、40、60°C 烘 2 天，隨著烘烤溫度上升蔗糖含量上升。同一個烘烤溫度，烘烤 2 天比烘烤 1 天的蔗糖含量低。烘烤 1 天，再加上焙炒後蔗糖含量下降。烘烤 2 天，再加上焙炒後葡萄糖含量上升。

番石榴葉 30、40、60°C 處理後，脂溶抗氧化能力較水溶性抗氧化能力高。