粒徑，經 6 分鐘研磨其平均粒徑為 11.70±0.28μm。當牛蒡根平均粒徑降低時，其總多酚含量則增加 8%，還原糖含量亦增加 10%，顯示降低粒徑可增加牛蒡根有效成分的萃出。另外將牛蒡根採用濕式研磨，並探討研磨時間對牛蒡根粒徑大小之影響，結果顯示：當研磨時間為 0-10 分鐘時，平均粒徑隨研磨時間增加而快速下降；研磨時間為 10-330 分鐘時，平均粒徑則隨研磨時間增加而不變，由結果可知，牛蒡適宜之濕式研磨時間為 10 分鐘。

芭樂葉不同品種乾燥水萃後之抑菌效果

陳正敏、李穎宏、林怡如

本實驗之目的是為了篩選,最佳抑菌效果的芭樂葉品種及芭樂葉水萃時間及溫度。芭樂葉水萃溫度以 60℃，80℃，100℃浸泡溫度，其中以 80℃及 100℃的抑菌效果較佳。

芭樂葉 E 品種經熱風乾燥，100℃水萃後，評估其抑菌作用，抑菌效果依序為 1 小時＞2 小時＞3 小時＞4 小時＞對照組

芭樂葉 A 品種經熱風乾燥，100℃水萃不同時間後，評估其抑菌作用，抑菌效果依序為 1 小時，2 小時＞3 小時＞4 小時＞0 小時(對照組)。水萃時間越短，少於 2 小時，抑菌效果較佳。大於 2 小時的萃取時間，隨著萃取時間的增加，抑菌效果越差。

芭樂葉 A 品種與芭樂葉 E 品種，其抑菌效果之萃取時間順序相似，E 品種芭樂葉最佳萃取效果是減少 2 個對數值。A 品種芭樂葉最佳萃取效果是減少 7 個對數值。E 品種芭樂葉之抑菌效果比 A 品種芭樂葉之抑菌效果佳。