

# 有機臍橙花朵乾燥DIY流程

## 一、材料收集

1. **收集期間**：以盛花期較為適合，因為該期間掉落的花朵數量多且集中。
2. **收集方式**：於樹冠下鋪設塑膠紗網(圖1)，承接自然掉落之花朵與花蕾。
3. **收集處理**：以手抖動紗網讓花朵集中成堆或用乾淨軟質掃把掃成堆，再小心輕捧將之裝入籃或盤中。
4. **注意事項**：(1)最好每天上午收集且當天進行花朵調理與乾燥處理，以維持花朵最佳新鮮度及香氣。(2)田間收集花朵時，需注意不可堆疊太厚重，以免底部花朵被壓傷或悶熱而影響外觀。



圖1. 樹冠下鋪設塑膠紗網收集花朵與花蕾。

## 二、花朵調理

1. **選別**：田間收集之材料中，會夾雜含許多落葉、已老化或凋萎花朵等，應加以剔除，僅從中挑選新鮮且較完整的花朵與花蕾(圖2)使用。



花朵



花蕾



圖2. 田間收集材料後，需進行選別，挑選新鮮且較完整的花朵與花蕾。

2.漂洗：將花朵與花蕾置於網籃內以清水漂洗(圖3)2~3次後瀝乾再進行乾燥。

3.冰存：若無法當日進行乾燥，可將選別好之花朵與花蕾(勿需漂洗)略為陰乾後，以保鮮盒裝盛，置於家用冰箱冷藏(4~5℃)，可保鮮(維持外觀潔白與相當的香氣)約5~7天(圖4)。乾燥前再進行漂洗程序。



圖3. 以清水漂洗花朵與花蕾。



圖4. 冷藏6天後，花朵(上圖)與花蕾(下圖)仍保新鮮。

### 三、乾燥脫水

1.器材：使用家電型食物乾燥機(圖5)、熱風循環乾燥機或烘箱均可(溫度調控範圍至少為40~70℃)。

圖5. DIY乾燥設備  
(家電型食物乾燥機之參考圖樣)



2.乾燥溫度：新鮮的花朵與花蕾含水量約83~86%，需脫水乾燥至含水量低於5%(乾製品重量約為鮮重之15%)較利於保存及後續利用。不同溫度乾燥所需時間不同，溫度越高乾燥時間越短(製程越短)；但高於65℃，香氣明顯變淡且易褐變，而低於45℃，雖然香氣表現佳，但乾燥時間過長而且也容易產生褐變。因此，為保持臍橙花乾燥後之相當程度香氣與避免褐變，以45~65℃進行乾燥脫水均可，乾燥所需參考時間如表1。

表1. 以家電型食物乾燥機進行臍橙花朵與花蕾乾燥脫水至含水量低於5%所需參考時間

臍橙花	乾燥溫度	45℃	50℃	55℃	60℃	65℃
花朵		20小時	15小時	15小時	6~7小時	4~5小時
花蕾		42小時	20小時	15小時	6~7小時	6~7小時

- 3.建議乾燥條件：**承上，以45~65℃溫度進行臍橙花乾燥，對於成品外觀在應用上差異不大，且均可保有相當程度的香氣，但採較低溫乾燥者之香氣表現仍優於高溫者。綜合考量乾燥時間與乾燥後香氣表現，建議最適乾燥條件為55℃，連續乾燥15小時。(圖6)
- 4.參考電費：**若以700W功率乾燥機，連續使用15小時，耗電量10.5度，採夏月(6~9月)非營業用電價計算(以每月使用級距331~500度，每度4.05元為例)，電費約42.5元(數據僅供參考，以臺電計價為準)。
- 5.注意事項：**若使用家電型食物乾燥機，因其溫控機構並不十分穩定或精確，故建議乾燥層盤內放一溫度計以監控溫度，避免溫度不足或過高。



花朵乾燥前

花朵乾燥後

花蕾乾燥前

花蕾乾燥後

圖6. 臍橙花朵與花蕾，以家電型食物乾燥機55℃連續乾燥15小時前後之外觀。

#### 四、保存

- 1.器材：**可密封之容器(如密封袋、保鮮盒或玻璃罐等)、乾燥劑。
- 2.儲存：**乾燥脫水完成之臍橙花可直接利用，或存放於密封乾燥的容器中(內置乾燥劑)避免受潮變質，以利後續應用。



圖7. 乾燥完成的臍橙花朵(右)與花蕾(左)要適當保存避免受潮。