

前言

洛神葵為錦葵科(Malvaceae)木槿屬一年生灌木，學名*Hibiscus sabdariffa* L.，別名洛神花、玫瑰茄，為臺東縣重要特用作物。洛神葵主要分布在熱帶及亞熱帶地區，源自印度，於20世紀初引進臺灣，臺東縣以太麻里鄉及金峰鄉為主要產區，其果萼經衛生福利部食品藥物管理署公告為可供食品原料。洛神葵果萼含有豐富之多酚類物質，其中以花青素含量最多，花青素具有良好之抗氧化能力，且有降血脂及清除自由基之功效，因此近年來受到廣大消費大眾的喜愛。洛神葵鮮果萼及乾果萼皆可利用，產季集中在每年11至12月，民眾不妨趁產季期間，購買果萼進行果醬製作，享受一整年的酸甜、營養好滋味。

洛神葵果醬製作流程(如圖1)

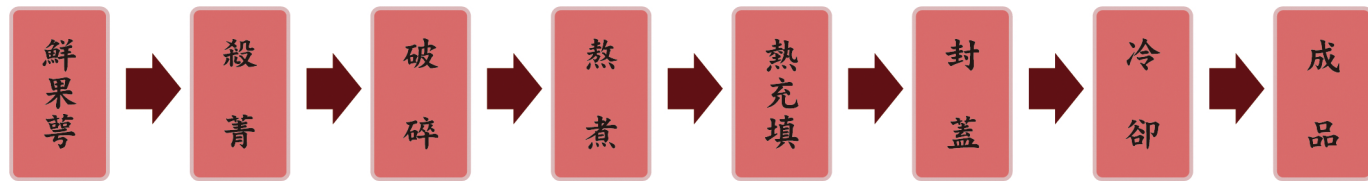


圖1.洛神葵果醬製作流程