

結語

洛神葵為臺東縣重要特色作物，素有臺東紅寶石之美稱，果萼營養豐富，果醬製作方式簡易，民眾可以在家中廚房自行製作。由於未含防腐劑等食品添加物，開瓶後需冷藏於冰箱，並儘速食用完畢。洛神葵果萼自有酸度及果膠含量豐富，製作果醬僅需少量檸檬汁調整糖酸比，無需另外添加果膠或膠體類。成品凝膠狀態良好，色澤明亮，塗抹性佳，適合與麵包、吐司、餅乾等烘焙類產品搭配，亦可以作為烘焙副原料，延伸出多種利用方式，豐富色彩、口味及口感，鼓勵民眾利用本技術自製果醬，在家也可輕鬆享受洛神葵的酸甜好滋味。



洛神葵果醬



果醬塗抹性佳



洛神葵果醬及應用