

3. 木鱉果簡易加工製作技術之研發

木鱉果(*Momordica cochinchinensis* (Lour.) Spreng.)，屬於本土原生植物，經衛生福利部食品藥物管理署公告，為可供食品使用原料。根據美國農部(USDA)研究結果，木鱉

果假種皮中茄紅素(lycopene)含量是番茄的70倍以上，為植物界茄紅素含量的第一名，另外含有類胡蘿蔔素(α -carotene、 β -carotene)、維生素E及豐富脂肪酸，機能性成分含量多元且

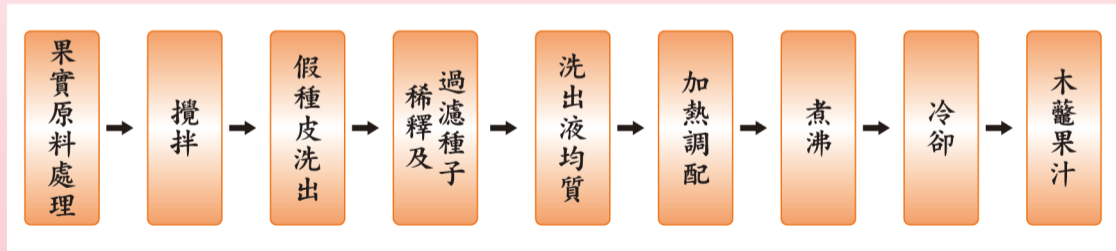


圖5. 木鱉果汁製作流程

深具營養價值，堪稱原生蔬菜的明日之星。本研究主要目的為研發木鱉果簡易加工製作技術，有鑑於其成熟果假種皮營養豐富，取用做法簡單，製作流程(圖5)分為原料處理、假種皮洗出、均質、加熱調配並煮沸，冷卻

後即為果汁(圖6)，鼓勵在地民眾及農民朋友可留下成熟果實自製果汁，餐飲業也可參考作為本地特色之附餐飲料，帶動木鱉果成為來到臺東嘗鮮的熱情新印象。



圖6. 炎炎夏日，木鱉果假種皮汁營養又消暑(上)、檸檬木鱉果汁酸甜好風味(中)、木鱉果冰沙(下)。