

5. 花東地區有機農業發展計畫－有機果樹多元利用技術與相關產品研發

本計畫本(104)年度研發臍橙花朵乾燥技術及有機紅龍果果乾製作技術，並開發相關產品，以增進有機果樹多元利用與提高附加價值，增加有機果農收益。

(1) 有機臍橙花朵乾燥技術

臍橙為臺東特色柑桔類果樹，盛花期間開花數量極多，但落花、落

蕾也多；本技術係於臍橙開花期間，收集自然掉落之花朵與含苞未開的花蕾，調理後予以乾燥，直接或後續利用，增加多元利用價值。核心技術為以55°C，連續處理15小時，乾燥後之臍橙花仍保有相當的香氣與呈金黃色澤(圖4、圖5)；在後續的利用上，除了可直接以熱水沖泡飲用外，亦可與



圖4. 臍橙花朵乾燥前(左)後(右)

圖5. 臍橙花蕾乾燥前(左)後(右)

茶葉或水果等混合沖泡成風味獨特的花茶飲或花果茶飲；另外，乾燥後之臍橙花亦可打磨成粉後製成香料或調味料，應用於糕點烘焙或食材料理上，以變化出不同風味，使得有機臍橙花利用面向更多元並饒富趣味，提供予有機果農或消費大眾參考使用。

(2)有機紅龍果果乾製作技術

以紅肉種(大紅及蓮花品種)及白

肉種紅龍果為材料，結果顯示利用 $55^{\circ}\text{C}\sim 65^{\circ}\text{C}$ 之熱風連續乾燥48小時後，當果乾含水量已低於3%，但仍呈軟Q狀時(圖6)；再利用無耗能且無添加之乾燥後處理技術，處理4~5週後，果乾可達理想酥脆程度，有別於市售之同類產品，具相當特殊與區別性。

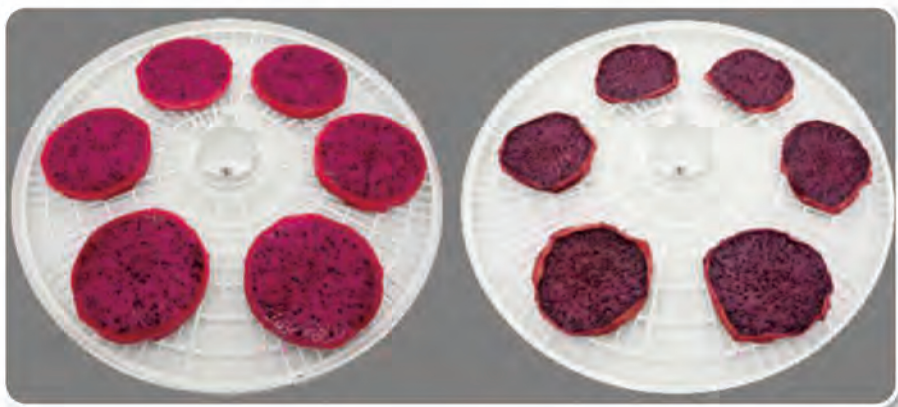


圖6. 紅龍果乾燥前(左)後(右)