

結語

洛神葵原產於印度及東南亞，引進種植已逾百年，成為深具臺東在地特色之重要農特產。近年來國人重視食品安全及保健食材，洛神葵蔚為自製甜品之良好選擇，本技術製作之洛神果凍，由於未含防腐劑等食品添加物，成品需冷藏於冰箱，並儘速食用完畢。而做為果凍原料之洛神汁，亦可稀釋飲用或做為中西式餐點調味及調色的食品原料，具廣泛利用性。本技術可提供休閒農場或餐廳製作下午茶或附餐甜品，民眾亦可選購洛神葵乾果萼自製甜品飲料，享受臺東特色風味。



洛神果凍色彩艷麗，無須添加色素。洛神葵果膠豐富，製作果凍凝結性佳。