留住洛神亮麗原色－乾燥洛神葵製作要點

文/圖 陳盈方

洛神葵為錦葵科 (Malvaceae) 木槿屬一年生灌木，學名*Hibiscus sabdariffa* L.，又可稱為洛神花、玫瑰茄，為臺東縣重要特用作物，以太麻里鄉及金鋒鄉為主要產區，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。106年洛神葵去籽鮮果萼每公斤 160~200 元，每公斤洛神乾果萼終端售價可達 2, 000 至 2, 500 元，洛神葵鮮果萼生鮮期短，果萼經脫水乾燥後，可大幅提升銷售價值。

常見之洛神葵果萼乾燥製作流程為原料選別、鹽水清洗、漂水、殺青、熱風乾燥及成品包裝。



洛神葵乾製品製作流程

1. 原料選別：乾燥洛神葵原料，田間採收去籽後，需選擇無明顯擦傷或病蟲害之果萼。
2. 鹽水清洗：果萼因具有蠟質且厚實，可能有昆蟲藏匿其中，可以 0. 5~1% 鹽水清洗（100克水加入 0. 5 克至 1 克食鹽或粗鹽），鹽水可協助將昆蟲或蟲卵洗出。
3. 漂水：為避免鹽分影響後續風味，建議以流動清水進行漂洗，降低鹽水對果萼風味之影響。有些農友會以日曬法使果萼脫水，建議離地曝曬且避免受螞蟻叮咬，方符合食品衛生標準。
4. 殺青：殺青步驟可軟化組織並抑制酵素活性，減緩褐變，以沸水進行汆燙，需注意果萼汆燙時間切勿超過 10 秒，避免果萼組織過於軟爛，影響後續乾燥作業及成品型態。
5. 熱風乾燥：果萼熱風乾燥依原料量之不同，可選用大型烘乾設備或家庭式蔬果乾燥機，溫度約為 50~60℃，乾燥時間約為 24 小時至 48 小時，依乾燥環境及設定溫度而略有差異。
6. 成品包裝：洛神葵果萼乾燥完成後，可收存於 PE 材質塑膠袋或鋁箔袋中避光保存，約可於室溫儲藏 1 年。

洛神葵產期集中且屬於加工型作物，藉由各種加工技術可擴增其利用性，乾燥脫水為最基礎之保存方式，乾燥成品含水率低於 10 %以下，可做為沖泡花茶、飲品、果凍或果醬製作之原料。



受傷之乾果萼其品質較差，不可供做食品原料使用。



洛神葵果萼乾燥成品