

## 前言

洛神葵生性強健，栽培管理較為粗放，適合有機栽培，為臺東地區重要特色作物。果萼富含多酚化合物(主要為花青素)、有機酸、 $\beta$ -胡蘿蔔素及維生素C等，具有良好保健功效，惟因食味酸，鮮少直接鮮食，通常製成蜜餞、果醬、果凍或乾品等加工品後食用，屬於適合加工型作物。而要製造高品質的加工品，即要生產高品質的原料，除栽培期需符合洛神葵良好農業規範以外，採後處理技術也是重要的一環。