

採後處理步驟

- 1.選別(圖7)：以肉眼觀察，去除病蟲害、外表損傷、發育不良及過熟等不良品。
- 2.去籽(圖8)：以特製的捅花棒由果萼基部旋轉去除不可食用之果實。
- 3.分級(圖9)：可依果萼大小分級，有助於提升品質。
- 4.清理(圖10)：以清水或1%鹽水浸洗去除果萼中之夾雜物(如：葉片、土壤、小石礫及蟲體等)，若以鹽水清洗者，需再以流動清水漂洗之。



圖7. 選別—淘汰不良品。



圖8. 去籽—以捅花棒去除果萼中的果實。



圖9. 分級—依果萼大小分級。



圖11. 洛神葵果萼乾燥成品其水活性小於0.3，含水率低於10%。



清洗



殺菁(本步驟可依實際情況調整)
沸水汆燙時間不可超過10秒



將已殺菁之果萼平鋪於
網狀不銹鋼盤上



將洛神葵果萼平鋪於網
狀不銹鋼盤上



乾燥時間約24-48小時，
視機械量能及原料數量
而有不同



利用熱風乾燥機進行乾
燥，溫度約50-60°C，
乾燥初期調動層盤位置
，使水分均勻散失

圖10. 洛神葵果萼乾燥流程