

## 1. 建構胭脂樹高值化農產生產系統及素材開發

胭脂樹(*Bixa orellana* Linn.)原產於中南美洲，由種子萃取之色素稱為婀娜多(annatto)，屬於類胡蘿蔔素，為我國衛生福利部認可之天然食用色素及香辛料，本場自國內外蒐集4種種原(圖1)，經生育特性之調查，4至8月為營養生長期，10至11月為開花期，11至翌年3月為結果期，2至3月為採收期，蒴果成熟後以人工收穫，利用本場改良之機械進行調製作業，

可大幅提高作業效率20倍，採收後於距地面60公分處進行矮化修剪處理，可增加果實數，提高產量55%。以水萃法萃取胭脂樹成熟種子之假種皮可得最多之色素成分，胭脂木酯為902.5 mg/g DW。已建立胭脂樹經濟栽培模式1式(圖2)、胭脂樹機能性原料素材初級加工技術1式(圖3)，胭脂樹產品開發1項(珍珠粉圓)(圖4及圖5)，推廣種植面積1公頃，並藉由刊物、展覽推廣及研討會等，創造知識擴散效益1,200人次，未來將持續積極輔導農友，發展作為臺東地區特色可食地景素材。

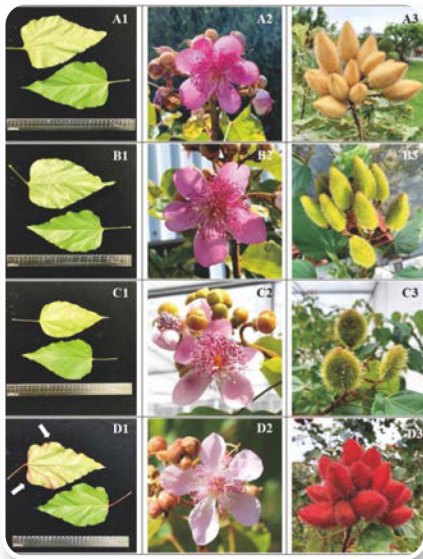


圖1.本場蒐集之胭脂樹種原



圖2.胭脂樹經濟栽培模式建立之情形



圖3.胭脂樹種子色素萃取流程

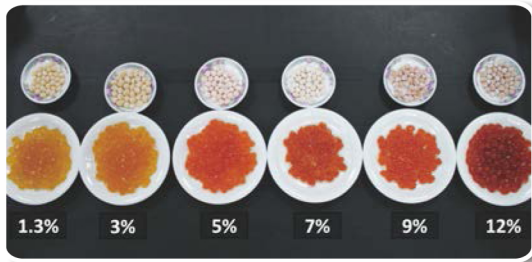


圖4.不同色素萃取液比例與珍珠粉圓成品呈色變化

◎ 青島地區特色作物加工技術攻關



圖5.婀娜多珍珠粉圓，色彩繽紛討喜。