



## 有機臍橙花朵 乾燥體驗

說明

臍橙花朵潔白高雅，香氣宜人，每年 2-3 月開花期果園中會散發陣陣花香，除了觀賞外，亦可收集進行乾燥再利用。



- 材料器具 | 塑膠紗網、花朵、乾淨軟質掃把、籃子、盤子、保鮮盒、乾燥機
- 操作時間 | 60 分鐘 (不含材料收集時間)
- 適合季節 | 2-3 月

### 體驗流程



#### 一 材料收集 (圖 1)：

盛花期期間於樹冠下鋪設塑膠紗網，承接自然掉落之花朵與花蕾，以手抖動網紗讓花朵集中成堆或用乾淨軟質掃把掃成堆，再小心輕捧將之裝入籃或盤中。



圖 1 | 樹冠下鋪設塑膠紗網收集花朵與花蕾

#### 二 製作流程 (圖 2)：

1. 田間挑選新鮮且較完整的花朵與花蕾備用。
2. 花朵與花蕾置於網籃內以清水漂洗 2-3 次後瀝乾後進行乾燥。
3. 若無法當日進行乾燥，可將選別好之花蕾 (勿需漂洗) 略為陰乾後，以保鮮盒裝盛，置於家用冰箱冷藏 (4°C - 5°C)，可保鮮 5-7 天。乾燥前再進行漂洗程序。
4. 以 55°C 連續乾燥 15 小時即可，乾燥脫水完成之臍橙花可直接利用，或存放於密封乾燥的容器中 (內置乾燥劑) 避免受潮變質。



▲ 花朵乾燥前



▲ 花朵乾燥後



▲ 花蕾乾燥前



▲ 花蕾乾燥後

圖 2 | 臍橙花朵與花蕾，以家電型食物乾燥機 55°C 連續乾燥 15 小時前後之外觀。

### 三 乾燥後之臍橙花利用方式：

乾燥後之臍橙花除可直接以熱水沖泡飲用外，亦可與茶葉或水果混合沖泡成風味獨特的花茶或花果茶，亦可用於糕餅烘焙上。

## 知識引導



### 一 臍橙簡介：

臍橙為芸香科之果樹，其樹形、葉片與一般甜橙相似，但樹勢中等或稍弱，使開花期稍早且花量甚多，具單偽結果特性，因生理因素果實多為無籽，此一特性使其對植體內營養狀態與外在環境相當敏感，開花、著果量雖多，卻容易落花落果。

### 二 乾燥溫度及所需時間？

新鮮的花朵與花蕾含水量約 83-86%，需脫水乾燥至含水量低於 5% (乾製品重量約為鮮重之 15%) 較利於保存及後續利用。不同溫度乾燥所需時間不同，溫度越高乾燥時間越短 (製程越短)；但高於 65°C，香氣明顯變淡且易褐變，而低於 45°C，雖香氣表現佳，但乾燥時間過長易產生褐變。因此，為保持臍橙花乾燥後之相當程度香氣與避免褐變，以 45°C - 65°C 進行乾燥脫水均可，乾燥所需參考時間如表 1。

▼ 表 1. 以家電型食物乾燥機進行臍橙花朵與花蕾乾燥脫水至含水量低於 5% 所需參考時間

臍橙花 \ 乾燥溫度	45°C	50°C	55°C	60°C	65°C
花朵	20 小時	15 小時	15 小時	6-7 小時	4-5 小時
花蕾	42 小時	20 小時	15 小時	6-7 小時	6-7 小時



## 三 臍橙花收集及乾燥注意事項：

最好於每日上午收集及進行花朵調理及乾燥處理，以維持花朵最佳新鮮度及香氣。收集花朵時需注意不可堆疊太厚重，以免底部花朵被壓傷或悶熱而影響外觀。使用家電型食物乾燥機、熱風循環乾燥機或烘箱均可（溫度調控範圍至少  $40^{\circ}\text{C}$  -  $70^{\circ}\text{C}$ ），但因家電型食物乾燥機其控溫機構並不十分穩定及精確，故建議乾燥層盤內放溫度計以監控溫度，避免溫度不足或過高。

### 體驗學習重點

1. 所謂有機農法，是在作物生產過程中不可使用非有機資材（如化學肥料及藥劑），而且強調愛護地球、重視自然生態環境與永續經營之栽培管理方式。
2. 有機臍橙果園環境潔淨，無論果實或者花朵可藉由脫水乾燥技術提高果實及花朵的多元應用。
3. 乾燥後之臍橙花呈現金黃色澤且保有香氣，可作為特色飲品及糕點的材料使用。

