前　言

木鼈果(*Momordica cochinchinensis* (Lour.) Spreng.)屬於葫蘆科苦瓜屬之本土原生作物，種子具微毒性，不可食用。木鼈果假種皮及果肉為衛生福利部公告可供食品使用原料，含有豐富的植化素，如類胡蘿蔔素之茄紅素與β-胡蘿蔔素，假種皮同時含有茄紅素與β-胡蘿蔔素而呈現鮮豔的橘紅色，果肉則以β-胡蘿蔔素為主而呈黃色，可做為加工產品良好的天然色素來源之一，本項技術利用糖、酸及果膠，開發木鼈果法式軟糖產品，增進木鼈果多元加工利用。