

洛神葵

臺東6號-黑晶

果萼乾燥技術 高值化素材生力軍

近年來消費者重視養生，富含花青素之農產素材成為顯學，本場為提升本土機能性農產素材應用價值，已於110年育成洛神葵高花青素新品種‘臺東6號-黑晶’，果萼深紫色含有豐富花青素，經加工測試，以60℃熱風乾燥及冷凍乾燥法最適用於高機能性原料產製，可完整保留總花青素、總多酚、類黃酮及沒食子酸等多項機能性成分。

洛神葵富含多項機能性成分，如類黃酮、總花青素、總多酚及沒食子酸，具有多種生物活性功能，有助於降血壓、降血脂、減少體脂肪及保護肝臟等功效。洛神葵‘臺東6號-黑晶’果萼經本技術加工後之乾製品，其類黃酮含量可達3.53mg/g、總花青素含量32.6mg/g、總多酚含量為24.2mg/g及沒食子酸含量為23.4~23.7mg/100g，各項成分含量明顯優於藍莓、山桑子、葡萄及黑醋栗等水果，可被譽為保健機能成分之王。由於熱風乾燥成本較低、容易操作且製程簡要，符合目前農友慣用

文、圖/ 陳盈方、林真如、陳敬文之乾燥模式，其乾製品經粉碎製作茶包可直接販售，消費者可依個人喜好以熱水或冷水沖泡飲用。亦可添加紅棗、烏梅或甜菊製成複方，調和風味與口感，更吸引消費者。

依據110年市場調查報告指出，全球機能性食品、飲料的市場規模在110年~114年間，預計將以7%的年複合成長率增長，產值將擴大到1,066億4,000萬美元。洛神葵‘臺東6號-黑晶’品種及繁殖技術已授權業者，並於111年投入生產，契作農友可直接使用本技術進行乾燥，導入機能性原料素材之產製，並提供生技業者生產果凍條、保健飲品、錠劑或膠囊等生技產品。且乾果萼於貯藏期間能維持外觀色澤及品質，可確保後續機能性產品原料供應及產品上市。希冀高機能成分新品種藉由本乾燥技術之加值，擴展機能性素材之應用，開拓保健食品市場，有助於洛神葵機能素材產業提升與發展。



洛神葵‘臺東6號-黑晶’果萼乾製品



洛神葵‘臺東6號-黑晶’茶包，沖泡方便，冷熱皆宜。