前　言

洛神葵（*Hibiscus sabdariffa* L.）為錦葵科（Malvaceae）木槿屬（*Hibiscus*）植物，俗稱洛神花或洛神，為臺東縣重要特色作物，採收去籽後的新鮮果萼，由於水分含量高、貯藏期短，且容易劣變，大多利用乾燥加工方式保存，延長其櫥架壽命並應用於多元產品。洛神葵‘臺東6號-黑晶’為本場於110年新育成之高花青素品種，產季主要在11月，果萼為深紫紅色，具有豐產、高花青素含量及成熟期一致等特性，機能性成分表現優異，富含總多酚（polyphenols）、總花青素（anthocyanins）、類黃酮（flavonoids）及沒食子酸（gallic acid）等，其中花青素含量為臺東3號之7.7倍，適合供做機能性食品原料。本項技術符合農友慣用之乾燥模式，可直接導入洛神葵機能性原料素材之產製。