# 結　語

洛神葵產期集中且屬於加工型作物，藉由各種加工技術可擴增其利用性，乾燥脫水為最基礎之保存方式，乾燥成品水活性低於0.6、含水率低於10 %以下，可做為沖泡花茶、飲品、果凍或果醬製作之原料。洛神葵臺東6號果萼含有豐富具抗氧化能力之機能性成分，本技術有助於果萼乾燥加工保存，可延長洛神葵之櫥架壽命及拓展利用性。