



臺
東
區

農技報導

發行機關：行政院農業委員會臺東區農業改良場

發行人：陳信言

中華民國 109 年 9 月 出版

第 76 期

婀娜多珍珠（粉圓）DIY



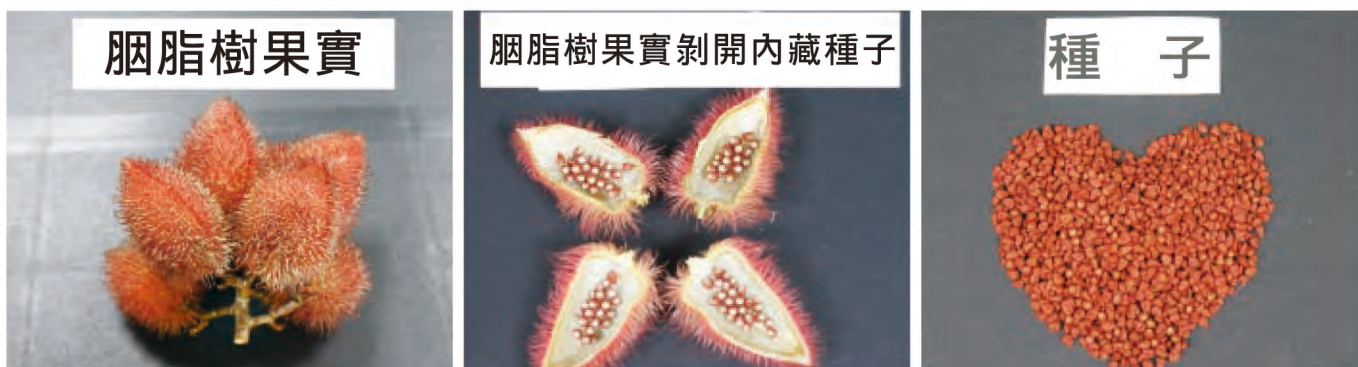
圖 / 文 陳盈方、陳敬文

前言

胭脂樹(*Bixa orellana* Linn.)為胭脂樹科(Bixaceae)胭脂樹屬(*Bixa*)植物，原產於中南美洲，又稱為紅木，1910年代由南洋引進臺灣，多作觀賞樹種利用。果實生育期在每年11月至翌年3月，食品工業中常見的天然食用色素「婀娜多」，即是由胭脂樹種子萃取而得，為衛生福利部公告可供使用的天然色素。工業上多利用鹼液萃取，俾利色素穩定與量產，操作上還需留意諸多細節。本場以種子直接水萃方式，將天然色素應用於珍珠粉圓製作，不但簡化萃取流程，也避免後續處理加工廢液之困擾，方法實用簡單，可輕鬆上手。

原料選擇

胭脂樹成熟或未成熟種子皆可萃取色素，成熟種子因採收後可存放，且萃取的色素較多，考量應用便利性，較推薦使用。



胭脂樹果實內有種子，採收後，需將種子取出備用。

技術內容

色素萃取：先將種子以水浸泡20分鐘，種子與水重量比例為1：2，後以手揉搓，使包覆於種子外的假種皮上之色素溶於水中，至黑色種子出現時，即可將其過濾成為色素萃取液。



1.種子加水浸泡

2.種子揉搓

3.過濾

4.色素萃取液

珍珠粉圓製作

- 1.原料準備：水與色素萃取液總重量80-90克(可依比例調整呈色)、樹薯粉70克、太白粉30克、糖粉10克。
- 2.製作方法：將水、色素萃取液及糖粉混合並煮沸，樹薯粉與太白粉預拌均勻，並將煮沸色素液倒入粉類原料中，利用刮刀攪拌均勻至可揉捏成糰，將粉糰搓成長條狀後，截切成0.8-1公分的小糰塊，搓成球狀生珍珠粉圓。



原料準備



原料混合



煮沸



充分攪拌



揉捏成糰



搓成長條狀並截切



塑成球型



生珍珠粉圓

生珍珠粉圓-依不同比例
萃取液製作情形

- 3.珍珠粉圓熬煮：將水煮沸後，生珍珠粉圓放入並不斷攪拌，避免其沾黏在鍋底，待粉圓浮上水面時，再以小火悶煮15分鐘後起鍋備用。利用冷開水沖淋，可維持珍珠粉圓彈性及增加口感。



水滾後放入珍珠粉圓



珍珠粉圓浮上水面



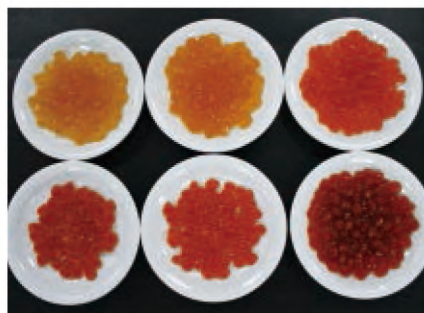
小火悶煮



以冷開水維持彈性



珍珠粉圓成品



珍珠粉圓-依不同比例
萃取液製作情形

4. 色素萃取液比例：隨著胭脂樹種子色素萃取液的不同添加比例，珍珠粉圓成品可以從橙黃色系調整至紅色系，具多種變化。



不同色素萃取液比例與珍珠粉圓成品呈色變化

結語

胭脂樹種子所富含之類胡蘿蔔素，主要為胭脂木酯(bixin)及降胭脂木酯(norbixin)成分。以簡單色素萃取方法，即可有多元且豐富之顏色變化，因此極適合作為天然色素添加的好選擇。胭脂樹播種後1-2年即可採摘果實利用，目前臺東地區少數原住民部落及農村社區已開始種植，期待未來擴大應用規模，形成特色可食地景，從農場到餐桌，精采調色出農村料理之視覺饗宴。