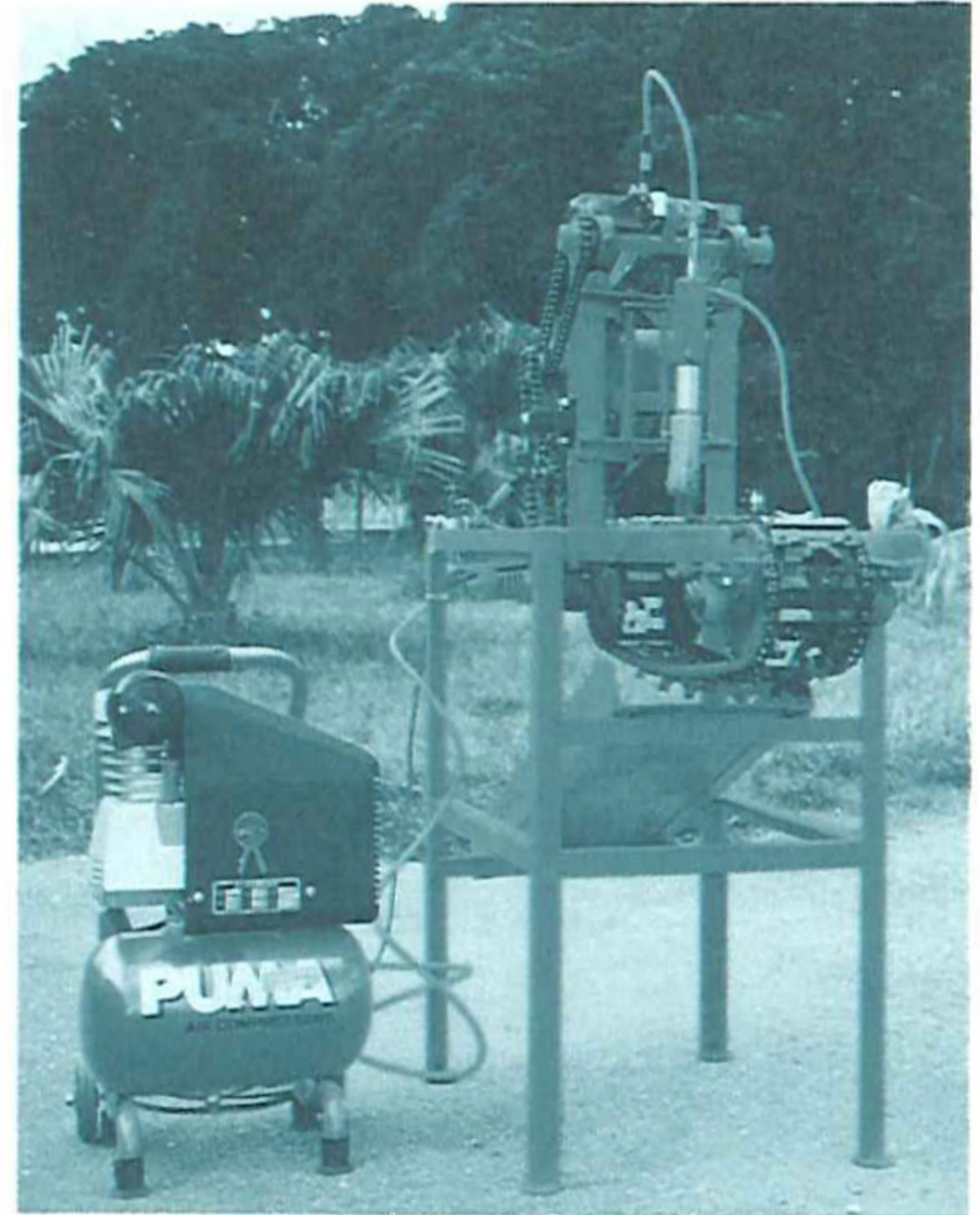


# 洛神花去子機之改良

文／圖 洪明治、曾得洲



◎洛神花去子機



◎鮮豔欲滴的洛神花

洛神花果實萼片富含多量果膠質，因此可供製果醬、果汁、果凍、糖蜜餞及加糖釀造果酒，製造品色味俱佳，未熟果可作醋或鹽漬佐餐，葉可生食或煮作染料，本省所產洛神花大多採收花萼，經去子、焙乾製成洛神花茶。

洛神花因其用途可作成天然飲料或蜜餞，具顏色鮮紅美麗，味道清爽帶點酸味，甚受消費者的喜愛，為台東地區的特產。每年因受銷售價格影響，種植面積有所增減，台東地區栽培面積約為250公頃左右，由於洛神花採收後去子處理相當費時費工，加上目前農村勞力缺乏，所以農民種植意願不高，極須研製洛神花去子機，以解決洛神花收穫後去子處理之問題。

本機其規格(如圖)其作業原理為利用人工排列方式，將洛神花置於夾杯中，由輸送鏈條輸送，經由間歇機構，每迴轉一圈停止四次，配合去子桿上下快速撞擊，將洛神花種子去離，再由導料槽將洛神花收集。

目前洛神花採收後去子處理相當原始，當洛神花由人工以剪刀採收後，由於種子包覆

在花瓣與萼果相連，須由人工用竹筷或廢傘柄截斷作為去子工具，從果實底部往上推，將裏面的種子去掉，方可加工利用，非常費時費工，研發之洛神花去子機可克服人工去子費時、費工之困難，目前本機是以人工排列方式進行去子工作，速度較慢，今後將著自動排列機構之研製及提高去子速度等方面加以改良。