

洛神葵之加工及利用

文/圖 陳曉菁
審稿 江瑞拱

一、前言

就傳統醫學「藥食同源」的觀念與預防醫學的角度觀之，藥用植物與保健食品的結合將蔚為時尚，成為發展趨勢。保健食品除調整生理功能外，應著重疾病預防與控制。臺東場研發之洛神葵保健機能性產品，即利用天然食材研發出對身體有益的保健食品，不但吃得健康，還要活得更美麗，是很值得推廣的天然養生食品。

二、認識洛神葵

洛神葵名稱是由英文名Roselle音譯而來，學名為*Hibiscus sabdariffa* Linnaeus，俗稱洛神花(圖1)，屬錦葵科

(Malvaceae)，為一年生草本木質狀植物，原產於熱帶及亞熱帶地區，臺東地區栽種面積年約200多公頃，每年9-12月為產期，在臺東縣金峰鄉及太麻里地區，形成優美的田園景觀。由於種子發芽率高，一般採種子繁殖，生長環境適應範圍大，是一種既耐旱又能粗放栽培的作物，為臺東重要地方特產，其他地區或自家庭院偶有零星種植。由於果萼鮮紅又肥厚，適合加工製成蜜餞、果醬、果汁，還可整株入菜燉湯或當作調味料用。天然的酸甜滋味，不是合成調味料所能取代的，可製作多種的好料理。



圖1. 洛神葵植株之生長情形