



五、展望及結語

臺東區農業改良場將洛神葵納入農產品產銷履歷制度輔導，期建立『From Farm to Table』從農場到餐桌全程監控食品之安全性，提供給消費者充分資訊以安心選用。未來透過產學合作和技術

轉移模式，將洛神葵之研發多元化產品呈現給消費者，不僅可帶動農業發展，並可提高農產品附加價值，開發出具有地區性特色的安全優質產品。臺東場將持續應用農業生技研發相關保健機能性產品，提升臺東之農村產業。



本場洛神葵加工研發成果發表及陳場長文雄記者會受訪之情形96年9月20日

六、參考文獻

- 王俊明。2000。洛神花色素成分及其抗氧化活性之分析，中山醫學院生化所，碩士論文。
- 江瑞拱。2005。洛神葵。農業委員會臺東區農業改良場七十五週年紀念特刊。臺東，臺灣。
- 蔡正宗、陳中文、葉碧櫻，1992，花青素安定性之研究，紅鳳菜花青素，葡萄
花青素與洛神花萼花青素，東海學報，53：1055-1100。
- 蔡碧仁、區少梅。1996。乾燥洛神葵貯存期間顏色劣變之探討。食品科學
23(5)：629-40。
- 蔡碧仁、區少梅。1995。不同加工條件對乾燥洛神葵顏色品質之影響。食品科
學22(4)：366-74。
- Chau-Jong Wang, Jin-Ming Wang, Wea-Lung Lin, Chia-Yih Chu, Fen-Pi Chou, and
Tsui-Hwa Tseng, 2000, Protective effect of Hibiscus anthocyanins against tert-
butylhydroperoxide-induced hepatic toxicity in rat, *Fd. Chem. Toxicol.*, 38 : 411-
416.
- Mong-yuan Yang, Chang-Ce Chen, and Chau-Jong Wang, 2007, *Hibiscus sabdriff* L.
extract are hypolipidemic in hamsters fed a high fat diet and alter cholesterol
homeostasis and increase LDL-receptor in human cells *in vitro*. Proceedings of
Annual Meeting of the Health Food Society of Taiwan, Taipei.
- Tasi, P.J., MxIntosh, J., Pearce, P., Camden, B., Jordan, B.R., 2001, Anthocyanin and
antioxidant capacity in Roselle (*Hibiscus sabdariffa* L.) extra. *Food Research
International*, 35:351-356.