

(五)加工研發

1. 利用洛神葵開發保健食品

98年度主要是利用洛神葵之果萼進行果膠分離及萃取條件測試，以及洛神葵葉片的成分分析及抗氧化能力測試。研究目的是希望能利用洛神葵高量的果膠進行保健產品的開發，改善腸胃道的健康；洛神葵葉片的分析方面，希望能充分利用洛神葵植株，增進使用範圍。在研究結果顯示，洛神葵葉片在多酚類的部分，以沒食子酸為標準品，洛神葵葉片萃取物多酚類含量可達 10.16 ± 1.08 mg/g，在異黃酮方面，以槲皮素為標準品，洛神葵葉片萃取物異黃酮含量可達 1.72 ± 0.10 mg/g；在抗氧化能力分析方面，本研究分別採用DPPH自由基清除能力測試及總抗氧化能力測試，進行抗氧化能力測試。在

DPPH自由基清除能力方面，洛神葵萃取物在濃度為5 mg/ml下，其DPPH清除率可達82.96%，為BHT（濃度0.5 mg/ml）的97%（圖1）。在總抗氧化能力方面，洛神葵萃取物在濃度為5 mg/ml下，其總抗氧化能力可達74.19%，相當於0.06 mg trolox當量數（圖2）；實驗結果中顯示洛神葉片萃取液在抗氧化能力及多酚含量方面皆與果萼相近，但其顏色不佳，仍須考慮其利用之方式。

在洛神葵果膠萃取方面，本實驗採用酸萃取的方式，分別以鹽酸、酒石酸、檸檬酸及蘋果酸作測試，並利用酒精進行果膠沉澱。結果顯示以酒石酸進行萃取之效果最好，可達乾重的7.2%（圖3）。

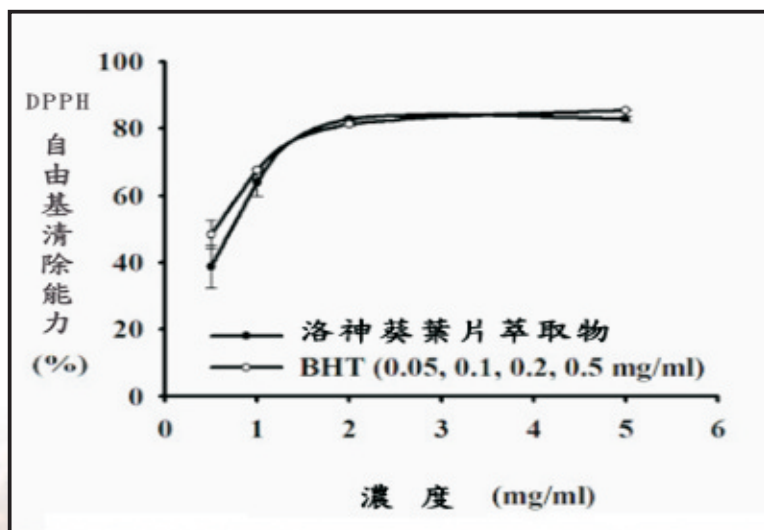


圖 1. 洛神葵葉片萃取物 DPPH 自由基清除分析

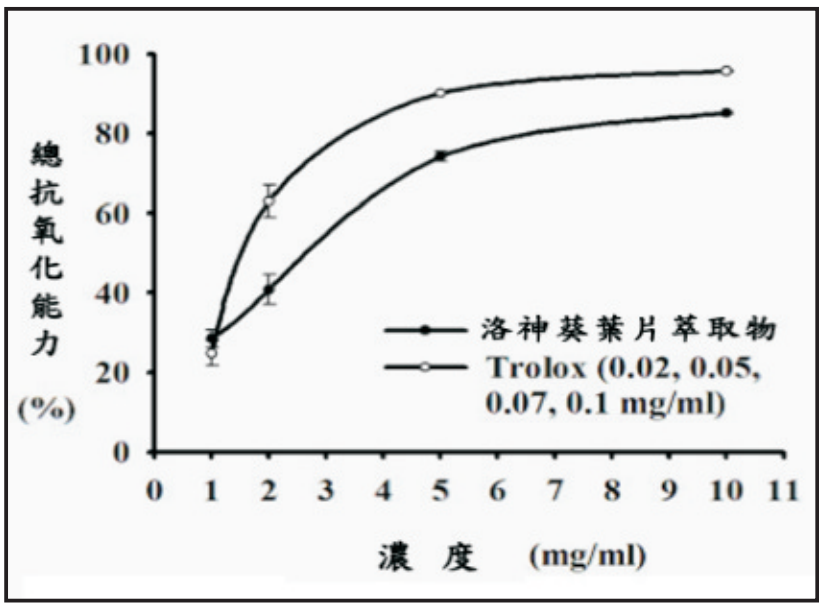


圖 2. 洛神葵葉片萃取物總抗氧化能力分析

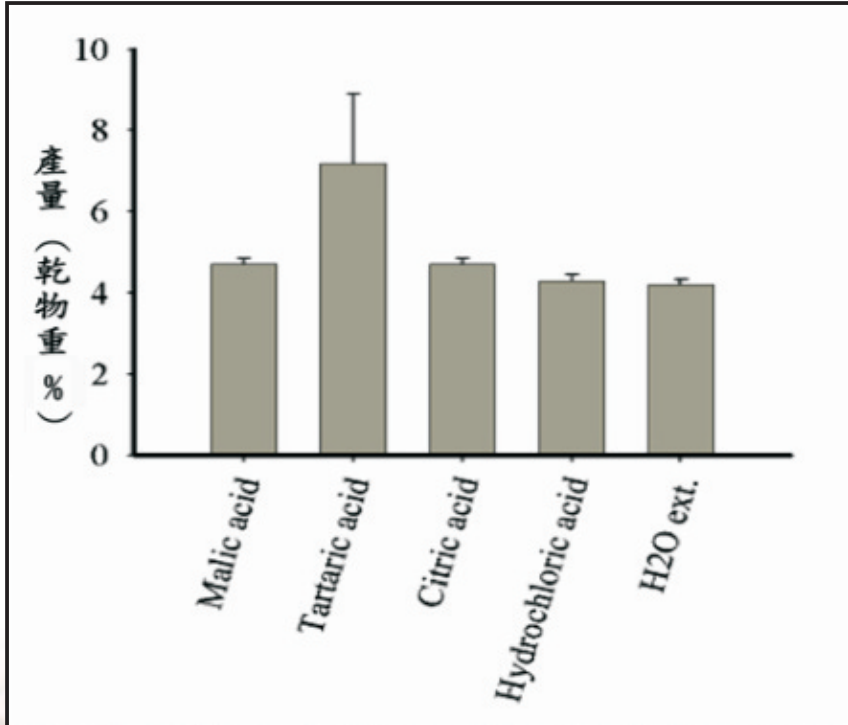


圖 3. 利用不同有機酸進行果膠萃取之影響