

洛神葵微膠囊機能性原料之開發

王增興研究員/穀研所

洛神葵(*Hibiscus sabdariffa* L.)，別名玫瑰茄，俗稱洛神花，因具有花青素、類黃酮素等多酚成分，為良好之保健植物。台灣栽培區域包括臺東縣(佔全國 60%種植面積)、花蓮縣、南投縣。練怡伶(2008)研究加熱溫度、時間及 pH 值對洛神葵萃取液有顯著影響，固、液比 1:30、100℃加熱 20 min 及 pH 2.2 之萃取液在加熱萃取期間得到全部固、液比之最高量的總花青素為 2354.90 mg/100g。微膠囊是一種利用成膜材料，進行包覆、造粒成小粒之技術，海藻酸及鈣鹽之交鏈鍵結、凝膠作用是重要製備材料及關鍵技術之一。本計畫將以洛神葵萃取液為材料，運用微膠囊化技術製備機能性原料。

將乾燥洛神葵研磨成粉末，進行不同條件萃取，分析總酚、總類黃酮及抗氧化力，以反應曲面實驗設計得到最適萃取條件之樣品組別進行產品開發。以海藻酸鈉與鈣離子之凝膠反應可以製作洛神葵微膠囊(俗稱爆爆珠)，除具新奇口感外，更具保健訴求。

【參考文獻】

1. 練怡伶 (2008) 洛神葵花青素萃取條件及儲存安定性之探討，國立中興大學食品暨應用生物科技學系所碩士論文。
2. 黃玉鈴，蔡豐富，張修銘，王文良，& 江伯源. (2012). 海藻酸-“鈣鹽”-微膠囊成型性及粒子品質比較. 農林學報, 61(2), 185-202.