



臺
東
區

農技報導

發行機關:行政院農業委員會臺東區農業改良場 發行人:陳信言

中華民國 104年 5 月 出版

第 35 期

有機臍橙花朵乾燥DIY



圖/文 陳奕君

前言

臍橙花朵潔白高雅，香氣宜人，每年2~3月開花期，果園就會飄散出一陣陣濃郁的花香，伴隨著初春涼意與蜂蝶飛舞，讓人彷彿置身桃源之境。盛花期間開花數量極多，但落花、落蕾也多；望著滿地落英繽紛，雖然唯美，但也頗感可惜。有機臍橙果園之生態環境潔淨，花朵無農藥殘留，除觀賞外，亦可收集進行乾燥再利用，增加多元利用價值。本技術係於臍橙開花期間，收集自然掉落之花朵與含苞未開的花蕾，調理後予以乾燥，直接或後續利用，DIY方式敘述如下：

有機臍橙花朵乾燥DIY流程

一、材料收集

- 1.收集期間：以盛花期較為適合，因為該期間掉落的花朵數量多且集中。
- 2.收集方式：於樹冠下鋪設塑膠紗網(圖1)，承接自然掉落之花朵與花蕾。
- 3.收集處理：以手抖動紗網讓花朵集中成堆或用乾淨軟質掃把掃成堆，再小心輕捧將之裝入籃或盤中。
- 4.注意事項：(1)最好每天上午收集且當天進行花朵調理與乾燥處理，以維持花朵最佳新鮮度及香氣。(2)田間收集花朵時，需注意不可堆疊太厚重，以免底部花朵被壓傷或悶熱而影響外觀。



圖1. 樹冠下鋪設塑膠紗網收集花朵與花蕾。

二、花朵調理

- 1.選別：田間收集之材料中，會夾雜含許多落葉、已老化或凋萎花朵等，應加以剔除，僅從中挑選新鮮且較完整的花朵與花蕾(圖2)使用。



花朵



花蕾



圖2. 田間收集材料後，需進行選別，挑選新鮮且較完整的花朵與花蕾。

- 2.漂洗：**將花朵與花蕾置於網籃內以清水漂洗(圖3)2~3次後瀝乾再進行乾燥。
- 3.冰存：**若無法當日進行乾燥，可將選別好之花朵與花蕾(勿需漂洗)略為陰乾後，以保鮮盒裝盛，置於家用冰箱冷藏(4~5°C)，可保鮮(維持外觀潔白與相當的香氣)約5~7天(圖4)。乾燥前再進行漂洗程序。



圖3. 以清水漂洗花朵與花蕾。



圖4. 冷藏6天後，花朵(上圖)與花蕾(下圖)仍保新鮮。

三、乾燥脫水

- 1.器材：**使用家電型食物乾燥機(圖5)、熱風循環乾燥機或烘箱均可(溫度調控範圍至少為40~70°C)。

圖5. DIY乾燥設備
(家電型食物乾燥機之參考圖樣)



- 2.乾燥溫度：**新鮮的花朵與花蕾含水量約83~86%，需脫水乾燥至含水量低於5%(乾製品重量約為鮮重之15%)較利於保存及後續利用。不同溫度乾燥所需時間不同，溫度越高乾燥時間越短(製程越短)；但高於65°C，香氣明顯變淡且易褐變，而低於45°C，雖然香氣表現佳，但乾燥時間過長而且也容易產生褐變。因此，為保持臍橙花乾燥後之相當程度香氣與避免褐變，以45~65°C進行乾燥脫水均可，乾燥所需參考時間如表1。

表1. 以家電型食物乾燥機進行臍橙花朵與花蕾乾燥脫水至含水量低於5%所需參考時間

臍橙花	乾燥溫度	45°C	50°C	55°C	60°C	65°C
花朵		20小時	15小時	15小時	6~7小時	4~5小時
花蕾		42小時	20小時	15小時	6~7小時	6~7小時

- 3.建議乾燥條件：承上，以45~65°C溫度進行臍橙花乾燥，對於成品外觀在應用上差異不大，且均可保有相當程度的香氣，但採較低溫乾燥者之香氣表現仍優於高溫者。綜合考量乾燥時間與乾燥後香氣表現，建議最適乾燥條件為55°C，連續乾燥15小時。(圖6)
- 4.參考電費：若以700W功率乾燥機，連續使用15小時，耗電量10.5度，採夏月(6~9月)非營業用電價計算(以每月使用級距331~500度，每度4.05元為例)，電費約42.5元(數據僅供參考，以臺電計價為準)。
- 5.注意事項：若使用家電型食物乾燥機，因其溫控機構並不十分穩定或精確，故建議乾燥層盤內放一溫度計以監控溫度，避免溫度不足或過高。

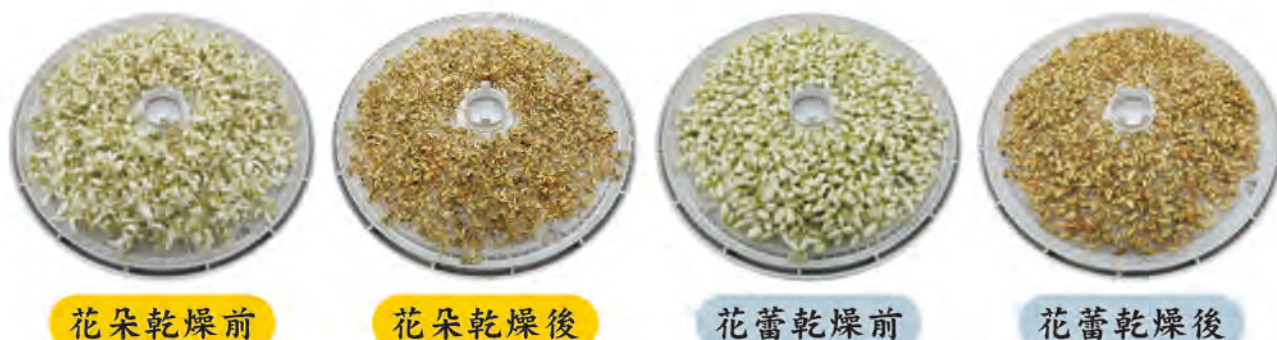


圖6. 臍橙花朵與花蕾，以家電型食物乾燥機55°C連續乾燥15小時前後之外觀。

四、保存

- 1.器材：可密封之容器(如密封袋、保鮮盒或玻璃罐等)、乾燥劑。
- 2.儲存：乾燥脫水完成之臍橙花可直接利用，或存放於密封乾燥的容器中(內置乾燥劑)避免受潮變質，以利後續應用。



圖7. 乾燥完成的臍橙花朵(右)與花蕾(左)要適當保存避免受潮。

結語

乾燥後之臍橙花仍保有相當的香氣與呈金黃色澤，在後續的利用上，除了可直接以熱水沖泡飲用外，亦可與茶葉或水果等混合沖泡成風味獨特的花茶飲或花果茶飲；另外，乾燥後之臍橙花亦可打磨成粉後製成香料或調味料，應用於糕點烘焙或食材料理上，以變化出不同風味。看似無用掉落的花朵，利用簡易方法與技術將之收集處理，即可將其變身為具應用與附加價值的產品，使得有機臍橙花利用面向更多元並饒富趣味，提供予有機果農或消費大眾參考使用。