

高英高級工商職業學校教師行動研究（專題製作）計畫書

科別姓名	餐飲管理科： <u>許雅婷</u> 老師
製作主題	<u>果真最麻吉-以高雄農產品香蕉、蕃茄融入蛋塔之製作可行性</u>
研究方法	☒ 問卷法 ☐ 訪問法 ☐ 觀察法 ☒ 文獻蒐集 ☒ 其他（ ☒ 實驗法）
研究目的	一、瞭解麻糬、蛋塔、香蕉及蕃茄的歷史、品種、營養成份與功效。 二、探討蛋塔及麻糬結合的可能性。 三、研發創新全製作出具有獨特香蕉與蕃茄風味的麻糬-蛋塔產品。 四、透過麻糬-蛋塔之產品廣為眾人喜愛。
研究大綱	一、研究香蕉及蕃茄的營養價值。 二、調查本產品市場接受度。 三、研發香蕉及蕃茄麻糬的配方。 四、蒐集香蕉及蕃茄營養成分相關資料。 五、調察香蕉及蕃茄麻糬蛋塔的接受度及喜愛度。
預期效果	一、香蕉及蕃茄的利用價值高。 二、香蕉及蕃茄融入麻糬蛋塔的商品價值高。 三、香蕉及蕃茄融入麻糬蛋塔滿意度及接受度皆高。 四、香蕉及蕃茄融入麻糬蛋塔的外觀色澤及口味接受度高。
其 他	

高雄市高英高級工商職業學校

Kao Ying Industrial Commercial Vocational High School

教師行動研究專題製作報告



果真最麻吉-

以高雄農產品香蕉、蕃茄融入蛋塔之製作可行性

教師：許雅婷

中 華 民 國 104 年 12 月

目錄

目錄.....	I
圖目錄.....	IV
壹、前言.....	1
一、製作動機.....	1
二、製作目的.....	1
貳、理論探討.....	2
一、蛋塔相關文獻探討.....	2
(一)蛋塔的由來.....	2
(二)蛋塔の種類.....	2
蛋塔又以塔皮分類，主要分為牛油蛋塔和酥皮蛋塔兩種(表 2-1)：.....	2
二、香蕉相關文獻探討.....	3
(一)香蕉的介紹.....	3
(三)香蕉的產地.....	4
(四)香蕉的營養價值.....	4
三、番茄相關文獻探討.....	5
(一)番茄的由來.....	5
(二)番茄的介紹.....	5
(三)番茄的產期及主要產地.....	6
(四)番茄的營養價值.....	6
四、麻糬相關文獻探討.....	7
(一)麻糬的介紹.....	7
(二)麻糬的營養價值.....	7
(二)研究實作材料.....	8
陸、研究實作步驟與方法.....	10
六、研究製作.....	11
(一)果真最麻吉實作(番茄口味).....	11
(二)果真最麻吉實作(香蕉口味).....	12
(二)果真最麻吉實作(香蕉口味).....	13
肆、製作成果.....	15
一、問卷設計.....	15
二、資料分析.....	16
(一)評分標準.....	16
資料來源：本研究整理(二)感官品評描述分析.....	16
伍、結論與建議.....	18
一、結論.....	18
(一)感官品評之描述分析(整體).....	18
(二)受訪者對本產品購買意願之分析.....	18

(三)受訪者對本產品贈送親友之分析	18
二、建議.....	19
(一)製作材料方面	19
(二)研究範圍及對象.....	錯誤! 尚未定義書籤。
陸、參考文獻.....	19

表目錄

表 2-1 蛋塔的種類.....	錯誤！尚未定義書籤。
表 2-2 香蕉的種類.....	3
表 2-3 番茄的種類.....	錯誤！尚未定義書籤。
表 3-1 研究實作使用器具/設備.....	7
表 3-2 研究實作材料.....	9
表 3-3 香氣芬番實作過程.....	10
表 3-4 果真最麻吉「番茄麻糬-蛋塔」實作配方表.....	11
表 3-5 果真最麻吉「番茄麻糬-蛋塔」實作(第 1~8 次實作)配方表(單位：g)	12
表 3-6 果真最麻吉實作結果與討論表.....	錯誤！尚未定義書籤。
表 4-1 評分標準表.....	16
表 4-2 感官品評之描述分析表(整體).....	16
表 4-3 受訪者對本產品購買意願之分析表.....	17
表 4-4 受訪者對本產品贈送親友之分析表.....	錯誤！尚未定義書籤。

圖目錄

圖 1-1 製作流程圖	2
圖 2-1 感官品評之描述分析圖(整體).....	16
圖 2-2 受訪者對本產品購買意願之分析圖	17
圖 2-3 受訪者對本產品贈送親友之分析圖	錯誤! 尚未定義書籤。

壹、前言

一、製作動機

蛋塔，是一種以蛋液做成餡料的西式餡餅，因為市面上販售的蛋塔幾乎都是差不多的，所以想結合台灣的在地農產品去製作出不一樣的口感、味道且具營養價值的蛋塔。

麻糬，中式傳統米食之一，但受飲食西化的影響而日漸式微，造成國人米食消費量下降，農民收益降低，於是決定將麻糬加入本專題中以提高麻糬的利用價值以及商品價值。

香蕉富含胡蘿蔔素、維生素C、維生素E等多種營養價值，且香蕉還可促進腸道蠕動，使排便變得順暢，可緩解、防止便秘。香蕉因鉀含量高，所以當體內缺鉀時可吃香蕉使心肌收縮與舒張功能協調(網路擷取,2012)，因為香蕉是一種如此有營養且對身體有幫助的水果，於是選用高雄旗山的香蕉來加入本次的產品。

四季水果—番茄，番茄的含鐵量非常豐富且番茄中的茄紅素含量是所有蔬果中最高的，更是一種抗氧化劑，有助於延緩老化(網路擷取,2013)番茄還可預防貧血以及幫助消化，另外還可以使皮膚紅潤、去除黑斑，且富含豐富的維他命C。

受飲食西化的影響，年輕消費族群普遍喜愛蛋塔等西式點心，進而使中式傳統米食日漸式微，衝擊國產稻米之消費量，為此本研究結合中西式點心特色，運用國產香蕉與番茄製備蛋塔-麻糬新式點心製品，目的在於拉高中式傳統米食利用價值，以及因為有些小孩不喜歡吃番茄所以希望以番茄麻糬製成的蛋塔內餡能讓不喜歡的小孩也能喜愛以及接受此產品。

二、製作目的

- (一)了解香蕉以及番茄的營養價值
- (二)探討蛋塔及麻糬結合的可能性
- (三)研發創新並製作出具有獨特香蕉與番茄風味的麻糬-蛋塔產品
- (四)希望麻糬-蛋塔產品廣為眾人喜愛

三、預期成效

- (一)香蕉及番茄的利用價值高。
- (二)香蕉與番茄之麻糬-蛋塔的商品價值高。
- (三)香蕉與番茄之麻糬-蛋塔滿意度及接受度皆高。
- (四)香蕉與番茄之麻糬-蛋塔的外觀色澤及口味接受度高。

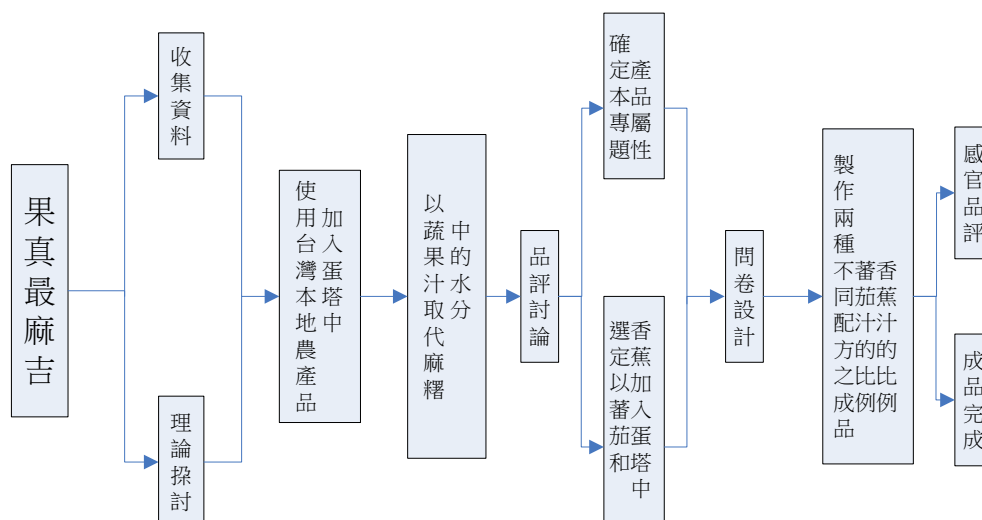


圖 1-1 製作流程圖
資料來源：本研究整理

貳、理論探討

一、蛋塔相關文獻探討

(一)蛋塔的由來

在中古世紀，歐洲就有食譜記錄“塔”的做法；原版的“塔”是有甜有鹹、不限於蛋餡的，後來英國人到了廣東，帶來不少西點菜式及奶、蛋的運用手法，據說其中一味“吉士蛋批”，就是後來演變成中式蛋塔的起源。

(二)蛋塔の種類

蛋塔又以塔皮分類，主要分為牛油蛋塔和酥皮蛋塔兩種(表 2-1)：

名稱	圖片	說明
牛油蛋塔		塔皮較光滑和完整，就像一塊盆狀的餅乾，帶有牛油香味，口感像曲奇餅所以又有曲奇皮之稱。

名稱	圖片	說明
酥皮蛋塔		塔皮為酥皮，類似西點的牛油酥皮 (puff pastry)；因以豬油製作，口感較牛油酥皮粗糙。因塔皮較厚，所以酥皮蛋塔的餡料量較牛油蛋塔為少。

資料來源：本研究整理

本研究所製作的香蕉番茄麻糬蛋塔是屬於「酥皮蛋塔」。

二、香蕉相關文獻探討

(一)香蕉的介紹

「北蕉」於清乾隆年間(1736-1795)從中國華南地區引入，距今約 250 年。至今仍為台灣香蕉最重要栽培種。先後育成「台蕉一號」「台蕉二號」、「台蕉三號」及「寶島蕉」(俗稱新北蕉)(網路擷取，2013)。臺灣香蕉在日本深受喜愛的原因主要在於它營養豐富且健康，具有飽腹感且熱量低，且有研究指出，香蕉具有抗癌功效；比起其他水果，香蕉物美價廉，最適合做為幼兒點心及嬰兒離乳期食用。香蕉的種類繁多，其常見的有以下幾種，如表 2-2：

表 2-1 香蕉的種類

種類名稱	圖片	種類名稱	圖片
北蕉		仙人蕉	
台蕉 1 號		台蕉 2 號	

台蕉3號		台蕉5號	
台蕉6號		寶島蕉	

資料來源：本研究整理

本次研究是以「寶島蕉」品種的香蕉作為食材製作。

(三)香蕉的產地

台灣香蕉的產地大多集中於屏東、南投、高雄、台中、台南一帶，目前栽培的品種以北蕉、新北蕉為主。香蕉因一年四季皆有生產，於是一般蕉農又將香蕉分為春蕉、夏蕉、秋蕉、冬蕉，而又因氣候的關係，口感也會有所不同；四季香蕉則以冬蕉最為扎實，春蕉、秋蕉次之，夏蕉則最為稀軟。

(四)香蕉的營養價值

香蕉的營養成分高，含有蛋白質、脂肪、碳水化合物、粗纖維、鈣、磷、鐵，還含有胡蘿蔔素、硫胺素、菸酸、維生素C、維生素E以及豐富的微量元素鉀等。(王萱、梁兆年，2009)且香蕉含有大量醣類物質以及其他營養成分，可充飢、補充營養及能量。

香蕉的澱粉含量極高，所以容易有飽足感，加上澱粉在體內需要一段時間才會轉變成醣類，因此不會產生過多的能量堆，(網路擷取，2010)所以香蕉還能變成減肥的食物；當體內鹽分過多，會導致細胞中存留著大量水分，而引起眼睛紅腫。而香蕉中的鉀可幫助人體排出這些多餘的鹽分，讓體內鉀鈉平衡，並緩解眼睛的不適症狀。香蕉也含大量的胡蘿蔔素，可解眼睛疲勞，避免眼睛過早的衰老。

香蕉富含一種活性物質，可增強體力以及促進白血球的生長，促使體內的癌細胞壞死；可增強免疫功能，且含有 β 胡蘿蔔素及維他命C,E，具抗氧化作用，可抑制癌細胞的產生。含纖維素及果膠，可增強腸內有益細菌的活力，刺激腸蠕動減少致癌細胞的停留，可降低直腸結腸癌的發生，成熟香蕉中的含量尤多。

香蕉幾乎含有所有的維生素和礦物質，因此從中可以攝取到各種營養素。香蕉食物纖維含量豐富，具有很好的通便效果，加上還含有果膠成分，

能充分的潤滑腸道加速糞便通過的速度，不讓廢物滯留在腸道中，能避免產生致癌物，可有效預防腸癌。香蕉富含寡糖成分，能降低腸道的壞菌，增加腸道好菌的作用力，雖然因甜度甚高，但是一根約 100 克的香蕉的熱量大約相當是一餐白飯的一半或以下而已。

三、番茄相關文獻探討

(一)番茄的由來

番茄屬於茄類，原產於南美洲安弟斯山的山區和峽谷地帶。台灣於 1622 年引進，作為觀賞用。19 世紀末，從日本引入改良種，光復後近 30 年，由農業改良場培育新品種，以配合消費者的需求，是目前世界上經濟價值高又營養豐富的蔬果作物。

(二)番茄的介紹

今天我們所種植的番茄其葉中已無毒素，現在番茄主要作為蔬菜食用。由於內含酸性物質，番茄易罐裝保存，番茄醬、番茄汁、番茄沙司也是其常見的加工品。

番茄種子內含脂肪，可以提煉成食用油。還含有糖、有機酸、維生素等營養成分。糖主要是葡萄糖以及果糖，酸主要是檸檬酸以及蘋果酸。

現有研究指出，番茄內含有抗氧化物-番茄紅素，能有效預防前列腺癌及防止皮膚被紫外線晒傷，且加熱烹煮後番茄會釋出更多的茄紅素。一些研究人員還從番茄中提煉出物質來治療高血壓。

台灣於 1622 年荷蘭人佔據時引進，當時作為觀賞用，十九世紀末葉，日據時期引進栽培品種，加工番茄於 1970 年開始栽種。而小果番茄是於 1985 年才興起的，俗稱櫻桃番茄或迷你番茄，其品質風味特優，果實小巧玲瓏食用方便，因此由蔬菜類躍升為高級水果類，也是休閒或旅遊必備的零食。(陳正次，2014)番茄的種類繁多，其常見的有以下幾種，如表 2-3：

表 2-3 番茄的種類
資料來源：本研究整理

種類名稱	圖片	種類名稱	圖片
亞蔬 19 號		亞蔬 11 號	

種類名稱	圖片	種類名稱	圖片
亞蔬 6 號		亞蔬 20 號	
朱寶		聖女	
紅寶石		牛番茄	

資料來源：本研究整理

本次專題是以「牛番茄」品種的番茄作為食材製作。

(三) 番茄的產期及主要產地

生長季節是從 10 月到隔年 5 月，盛產季節是冬季這時期的番茄好吃又便宜，夏季因平地高溫較不適合種植，因此會集中於高冷地栽培，所以價格較為昂貴。番茄的產期非常長，不同品種的番茄輪流上市，所以一年都能看到番茄，但是以 12~3 月生產的番茄品種最優異且美味。

番茄各地都有栽培，台灣的產地主要集中在中南部，包含彰化、雲林、台南、高雄、屏東等，夏季高溫期則以中部山區為主，包含南投信義、新竹五峰等山區，大番茄的主要產地集中在雲林以及屏東，小番茄則是集中在高雄及台南。

(四) 番茄的營養價值

番茄是經濟價值高且營養豐富的果菜類園藝作物，主要的營養成分有維生素 A、C，另外還含有維生素 B₁、B₂、B₃、B₆ 及維生素等多種營養成分。(陳正次，2014)

蕃茄中所含的胡蘿蔔素並不多，但其中所含的茄紅素，具有多重生物效應，如有抗氧化、誘導癌細胞良性分化和凋謝，抑制癌細胞訊號傳遞作用及分裂等。(網路擷取，2011)

蕃茄內含有穀胱甘肽，可維護細胞的正常代謝，抑制酪氨酸酶的活躍性，可促進皮膚色素減退或消炎，達到預防老人斑及衰老、增強胃酸及心臟

血管疾病。服藥或是藥物治療時，損耗體內的維他命及礦物質，可以藉此調節或補充，番茄是老少咸宜的食物。老人家宜少生食，以防腸蠕動慢不消化。

四、麻糬相關文獻探討

(一)麻糬的介紹

麻糬是一種糯米製的食物，軟而有黏性，為日本的小吃，此類食品在東亞較為流行，是東亞的傳統小吃。

(二)麻糬的營養價值

麻糬是一種溫和的補品，有補虛、補血、止汗等作用。適用於脾胃虛寒所導致的反胃、食欲減少、等症狀。經過科學研究表明，麻糬屬於溫補強壯品。其中所含澱粉為支連澱粉，所以在腸胃中難以消化分解。

麻糬的功效能使膚色蒼白失去紅潤、手腳冰冷的人補血益氣。有發燒、咳嗽、黃疸等症狀之人不適合食用，糖尿病患者也盡量不要食用或減少食用次數，由於麻糬及柔黏，難以消化，脾胃虛弱者不宜多食用，老人、小孩或病人更加要小心食用。

五、研究實作使用器具、設備及材料

(一)專題實作使用器具/設備

表 3-1 研究實作使用器具/設備

器具/ 設備名稱	圖片	器具/ 設備名稱	圖片
打蛋器		擀麵棍	
鋼盆		電子秤	

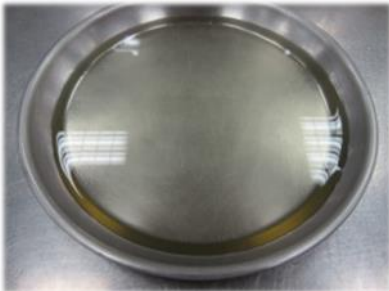
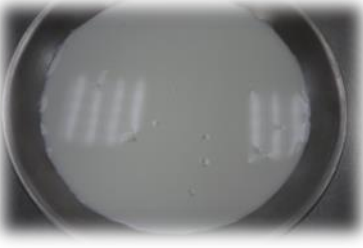
器具/ 設備名稱	圖片	器具/ 設備名稱	圖片
切麵刀		模型	
剪刀		蒸籠鍋	
篩網		烤箱	
烤盤		果汁機	

資料來源：本研究整理

(二)研究實作材料

本研究所使用的材料，都是選用較普遍的材料，如果想在家製作也能較容易購買到的材料。此次將旗山農特產－香蕉以及美濃農特產－番茄製作成內餡的麻糬。

表 3-2 研究實作材料

材料名稱	圖片	材料名稱	圖片
糯米粉		糖粉	
沙拉油		低筋麵粉	
中筋麵粉		細砂糖	
無鹽奶油		牛奶	
動物性鮮奶油		蛋黃	

材料名稱	圖片	材料名稱	圖片
番茄汁		香蕉汁	

資料來源：本研究整理

陸、研究實作步驟與方法

表 3-3 香氣芬番實作過程

製作步驟	圖片	製作步驟	圖片
1.將中粉、糖粉、奶油、水倒入攪拌缸攪打至光滑麵團		7. 加入蛋黃、低粉攪拌均勻	
2.用塑膠袋蓋住鬆弛 20 分		8.將製作好的蛋塔液過篩兩次	
3.低粉、奶油混和揉成光滑麵團		9.糯米粉、細砂糖、番茄汁混和攪拌	

製作步驟	圖片	製作步驟	圖片
4.取鬆弛好的油皮包入油酥桿捲兩次		10. 將塔皮壓入模型裡，分別放入番茄及香蕉麻糬	
5.將桿捲好的酥皮放置鬆弛 15 分		11. 放入蒸籠蒸 30 分	
6.動物性鮮奶油及牛奶混和，加入砂糖，加熱攪拌至砂糖溶解		12. 烤 焙 200/200℃ 烤 20 分鐘即可。	

資料來源：本專題整理

六、研究製作

(一) 果真最麻吉實作(番茄口味)

本研究所製作的蛋塔，是參考中式點心及烘焙的配方。此次研究以蛋塔為基準，再加入地方農產品，研發出具有特色的蛋塔。

表 3-4 果真最麻吉「番茄麻糬-蛋塔」實作配方表

序號	材料	果真最麻吉(g)	圖片
1	糯米粉	200	
2	番茄汁	200	
3	細砂糖	20	
4	沙拉油	30	
5	中筋麵粉	221	
6	糖粉	44	
7	奶油	88	
8	水	111	
9	低筋麵粉	160	
10	奶油	72	
11	牛奶	140	

序號	材料	果真最麻吉(g)	圖片
12	動物性鮮奶油	180	
13	細砂糖	80	
14	蛋黃	4 顆	
15	低粉	15	

(二)香氣芬番實作(香蕉口味)

序號	材料	果真最麻吉(g)	圖片
1	糯米粉	200	
2	香蕉汁	200	
3	細砂糖	20	
4	沙拉油	30	
5	中筋麵粉	221	
6	糖粉	44	
7	奶油	88	
8	水	111	
9	低筋麵粉	160	
10	奶油	72	
11	牛奶	140	
12	動物性鮮奶油	180	
13	細砂糖	80	
14	蛋黃	4 顆	
15	低粉	15	

本研究以蛋塔為基準，再添加地方農產品—番茄、香蕉，研發出具有特色的蛋塔。

表 3-5 果真最麻吉「**番茄麻糬-蛋塔**」實作(第 1~8 次實作)配方表(單位：g)

序號	材料	第一次實作	第二次實作	第三次實作	第四次實作	第五次實作	第六次實作
1	糯米粉	200	200	200	200	200	200
2	番茄汁	200	200	200	200	200	200
3	細砂糖	20	20	20	20	20	20
4	沙拉油	30	30	30	30	30	30
5	中筋麵粉	221	221	221	221	221	221
6	糖粉	44	44	44	44	44	44
7	奶油	88	88	88	88	88	88
8	水	111	111	111	111	111	111
9	低筋麵粉	160	160	160	160	160	160
10	奶油	72	72	72	72	72	72

序號	材料	第一次實作	第二次實作	第三次實作	第四次實作	第五次實作	第六次實作
11	牛奶	140	140	140	140	140	140
12	動物性鮮奶油	180	180	180	180	180	180
13	細砂糖	80	80	80	80	35	35
14	蛋黃	4 顆	4 顆	4 顆	4 顆	4 顆	4 顆
15	低粉	15	15	15	15	15	15

(二) 果真最麻吉實作(香蕉口味)

序號	材料	第一次實作	第二次實作	第三次實作	第四次實作	第五次實作	第六次實作
1	糯米粉	200	200	200	200	200	200
2	香蕉汁	200	200	200	200	200	200
3	細砂糖	20	20	20	20	20	20
4	沙拉油	30	30	30	30	30	30
5	中筋麵粉	221	221	221	221	221	221
6	糖粉	44	44	44	44	44	44
7	奶油	88	88	88	88	88	88
8	水	111	111	111	111	111	111
9	低筋麵粉	160	160	160	160	160	160
10	奶油	72	72	72	72	72	72
11	牛奶	140	140	140	140	140	140
12	動物性鮮奶油	180	180	180	180	180	180
13	細砂糖	80	80	80	80	35	35
14	蛋黃	4 顆	4 顆	4 顆	4 顆	4 顆	4 顆
15	低粉	15	15	15	15	15	15

資料來源：本研究整理

表 3-6 果真最麻吉實作結果與討論表

實作次數	實作結果、討論與改善方式	成品圖
------	--------------	-----

實作次數	實作結果、討論與改善方式	成品圖
第一次實作	因成品外觀讓人很難以聯想到番茄口味，因外皮使用香蕉，使外皮上色不均，決議下次實作將塔皮中的香蕉汁刪除改製作成內餡的麻糬。	
第二次實作	這次先製作原味塔皮內餡番茄麻糬的蛋塔，但塔皮較硬建議用油皮蛋塔配方，於是配方修改成油皮蛋塔配方。	
第三次實作	這次製作內餡是香蕉以及番茄麻糬的蛋塔，番茄麻糬的味道不夠重，下次將選用別的番茄品種來實作。	
第四次實作	這次製作的內餡是蕃茄麻糬的蛋塔，但是這次在製作蕃茄麻糬時，配方中的蕃茄味道還是不突顯，所以下次實作改用牛蕃茄。	
第五次實作	這次製作番茄麻糬-蛋塔，選用了罐頭番茄與牛番茄製作麻糬來比較味道，發現使用牛番茄加以炒過後番茄味道有突顯出來於是決定選用牛番茄製作蛋塔。	

實作次數	實作結果、討論與改善方式	成品圖
第六次實作	綜合前幾次的實作經驗，此次是最成功完美的一次	

肆、製作成果

一、問卷設計

本研究將此產品，以不計名的方式，設計此正式問卷，內容共分成三個部份，第一部份為受訪者之基本資料；第二部份測量受訪者對本研究產品的滿意度及接受度；及各種顏色的感官品評程度和購買意願。其中第一及第二部份問卷設計採用五點 Likert 尺度量表方式評量，受訪者回答選項從『非常喜歡』到『非常不喜歡』，表示對此產品的喜愛程度就愈高；相反的，若對本產品看法相異，則表示對此產品的喜愛程度有所保留。

第一部分：基本資料

1.性別：☐男☐女生

2.身分：☐學生☐老師

第二部分：受訪者對本研究產品的滿意度、接受度，及對各種顏色的感官品評程度和購買意願

項目	產品A(紅色)					產品B(黃色)				
	非常喜歡	喜歡	尚可	不喜歡	非常不喜歡	非常喜歡	喜歡	尚可	不喜歡	非常不喜歡
色澤	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
香氣	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
風味	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
口感	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

1.請問何種口味最吸引您，讓您吃了還想再吃？☐產品A☐產品B

2.您願意購買編號A B 哪一種產品？☐產品A☐產品B

為什麼？_____

3.請問您覺得本產品適合當作禮品贈送給親友？☐產品A☐產品B

為什麼？_____

4.請您寫出對本產品的建議：A:_____

B: _____

二、資料分析

(一)評分標準

本研究以感官品評方法填寫問卷，品評每一個樣品間隔須漱口，依以下所列數字寫下對該樣品之感官特性的接受程度。評分標準如下：

表 4-1 評分標準表

項目	非常不喜歡	不喜歡	尚可	喜歡	非常喜歡
得分	1 分	2 分	3 分	4 分	5 分

資料來源：本研究整理(二)感官品評描述分析

本研究之有效問卷共有 100 份，其中男性有 38 人、女性有 62 人，問卷每格最高分為 5 分，每格滿分為 500 分(100*5=500)，得分愈高者，表示對此產品之喜愛程度愈高。將問卷整理並統計分析出如表 4-2~表 4-7 及圖 2-1~圖 2-6。

問卷調查受訪者對產品的喜好程度，經由表 4-2、圖 2-1 分析統計得知，口味整體較受大眾喜愛，因其香氣、風味及口感方面，比起香蕉及番茄口味的喜愛度還來的高。

表 4-2 感官品評之描述分析表(整體)

項目	產品A(番茄)			產品B(香蕉)		
	得分	百分比	平均分	得分	百分比	平均分
色澤	435	87%	4.35	406	81.2%	4.06
香氣	419	83.8%	4.19	422	84.4%	4.22
風味	425	85%	4.25	422	84.4%	4.22
口感	426	85.2%	4.26	411	82.2%	4.11
	得分總平均：4.26			得分總平均：4.15		

資料來源：本研究整理

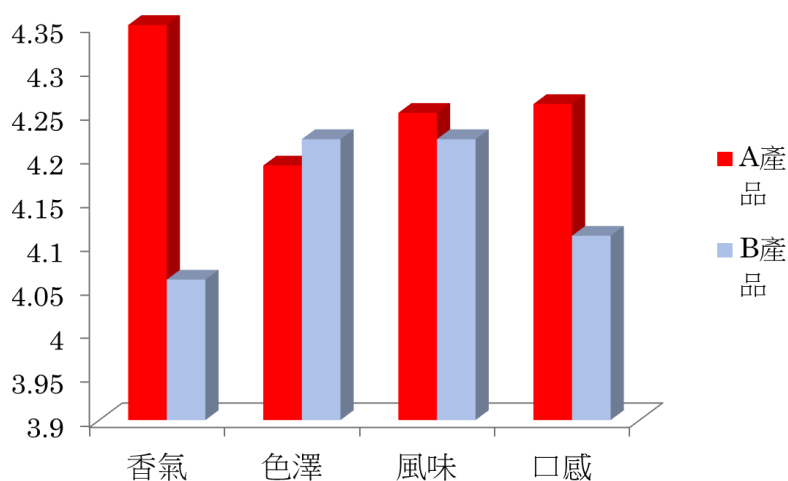


圖 2-1 感官品評之描述分析圖(整體)

資料來源：本研究整理

由表 4-3、圖 2-2 得知，受訪者對產品 A 番茄口味的購買意願較高，分析得知，因番茄口味蛋塔內添加番茄汁，使麻糬外觀較為鮮艷，其內添加的番茄汁，讓蛋塔吃起來不會過甜，又沒有太重的番茄味，因此也受不敢吃番茄的人歡迎。

表 4-4 受訪者對本產品購買意願之分析表

項目	男生	女生	總人數
產品 A(番茄)	16 人	36 人	52 人
產品 B(香蕉)	22 人	26 人	48 人

資料來源：本研究整理

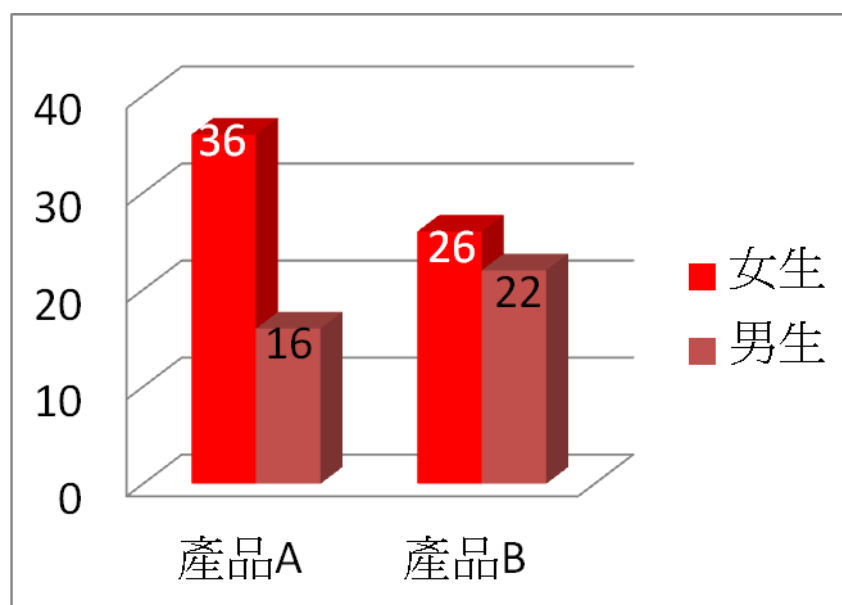


圖 2-2 受訪者對本產品購買意願之分析圖

資料來源：本研究整理

由表 4-4、圖 2-3 得知，受訪者對產品 A 番茄口味的贈送度較高，分析得知，因番茄口味內的番茄汁，讓麻糬顏色變得較鮮豔，吃起來也很爽口不會太甜膩。

表 4-4 受訪者對本產品贈送親友之分析表

項目	男生	女生	總人數
產品 A(番茄)	16 人	35 人	51 人
產品 B(香蕉)	22 人	27 人	49 人

資料來源：本研究整理

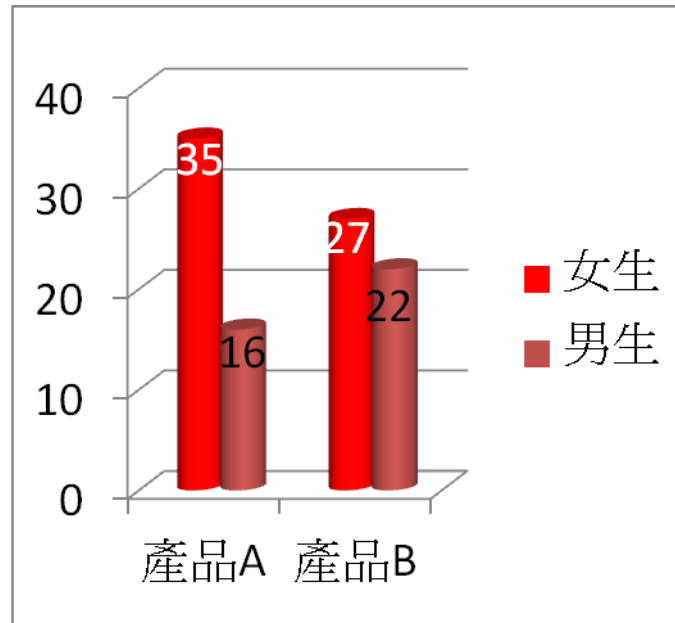


圖 2-3 受訪者對本產品贈送親友之分析圖

資料來源：本研究整理

伍、結論與建議

一、結論

(一)感官品評之描述分析(整體)

由表 4-2、圖 2-1 知結論如下：

在色澤方面，以香蕉口味喜愛程度較高，平均分數 4.22 分；

在香氣方面，以番茄口味喜愛程度較高，平均分數 4.35 分；

在風味方面，以番茄口味喜愛程度較高，平均分數 4.25 分；

在口感方面，以番茄口味喜愛程度較高，平均分數 4.26 分。

經過推論後發現，因番茄口味麻糬-蛋塔內添加番茄汁，使蛋塔有番茄的香氣、清爽的風味及讓人齒頰留香的口感，因此不管是在香氣、風味、口感而言，皆以番茄口味受喜愛程度較高。

(二)受訪者對本產品購買意願之分析

由表 4-3、圖 2-2 知結論如下：

在男生方面，以香蕉口味喜愛程度較高，有 22 人；

在女生方面，以番茄口味喜愛程度較高，有 36 人。

在整體而言，以番茄口味喜愛程度較高，共有 52 人。

經過推論後發現，因番茄口味麻糬-蛋塔內的番茄汁，讓麻糬的顏色變得更加鮮豔，吃起來也很爽口不會太甜膩，所以很適合買回家當點心食用。

(三)受訪者對本產品贈送親友之分析

由表 4-4、圖 2-3 得知結論如下：

在男生方面，以香蕉口味喜愛程度較高，有 22 人；

在女生方面，以番茄口味喜愛程度較高，有 35 人。

在整體而言，以番茄口味喜愛程度較高，共有 51 人。

經過推論微發現，因番茄口味麻糬-蛋塔內的番茄汁，讓麻糬的顏色變得更加鮮豔，吃起來也很爽口不會太甜膩，所以很適合贈送給不喜歡吃太過甜膩的長輩，或是贈送給喜歡清爽香氣的朋友。

二、建議

(一)製作材料方面

- 1.本研究產品之麻糬比例是經過幾次的實驗與試作出來的結果，建議麻糬內的蔬菜汁與蔬菜渣的部分可改試其它比例，麻糬味道才更加已明顯。
- 2.台灣堪稱水果王國，各地所產的水果不僅甜美可口種類眾多，能聞名各地的特色水果更是不勝枚舉，因此，建議蔬菜泥部份可改以當地盛產的水果泥作變化，亦可讓有特色的在地農產品，跳脫其傳統既有之意象。

(二)研究範圍及對象

本研究問卷發放範圍僅限於校內餐管科學生，建議研究範圍及對象皆擴大，如此研究出的結果將更準確並更具有價值性。

陸、參考文獻

- 余誕年(1999)。《番茄遺傳學》。湖南科學技術出版社。
- 薛聰賢(2001)。《台灣蔬果實用百科第一輯》。薛聰賢出版社。
- 陳月卿(2010)。《每天清除癌細胞--陳月卿全食物養生法》。台北:時報文化。
- 台大醫師與營養師團隊(2007)。《15 大慢性病飲食全書》。原水出版社。
- 李婉萍(2014)。《瘦身食物排行榜》。南極熊出版社。
- 陳彥甫(2014)。《腸道保健食物最佳功效排行榜》。人類智庫出版社。
- 李尚穗和林家霖(2007)。中式點心。啟英文化事業有限公司。
- 吳日杉和孫靖玲(2010)。烘培丙級技術檢定演練。廣懋圖書股份有限公司。
- 何錦雲(2007)。圖解食物營養素。蘋果屋出版社。
- 王素敏(2000)。美容食療。智慧大學出版有限公司。
- 王麗芬(1982)。食物與健康。國家出版社。
- 李瑞宗和沈志誠(2008)。健康蔬果世界觀。國立台灣科學教育館。
- 林祖耀(2000)。健康生活叢書：最健的吃法。宏文出版社。
- 唐蕙敏(1999)。台灣常用食物(食料小百科)。世茂出版社。
- 蔡錦綿(2011)。食物學 I。新北市：龍騰文化事業股份有限公司。

吳昆崙、林鴻崇、孫靖玲、余燕姍(2010)。中式麵食實作。廣懋圖書股份有限公司。

李美玲(2011)。生機全書。積木文化出版社。

李瑞宗和沈志誠(2008)。健康蔬果世界觀。國立台灣科學教育館。

蛋塔-維基百科下載時間：2014/11/14

<http://zh.wikipedia.org/wiki/%E8%9B%8B%E6%92%BB>

麻糬的營養價值下載時間：2014/11/20

<http://spk.39.net/shipin/liangshi/lsgp/e10d0.html>