

高雄縣高英高級工商職業學校

Kao Ying Industrial Commercial Vocational High
School

教師行動研究報告



超奇異薄餅

姓 名：謝至偉 老師

中 華 民 國 105 年 01 月

高英高級工商職業學校教師行動研究計畫書

| | |
|------|--|
| 科別姓名 | 餐飲管理科：謝至偉 老師 |
| 製作主題 | 超奇異薄餅 |
| 研究方法 | <input checked="" type="checkbox"/> 問卷法 <input type="checkbox"/> 訪問法 <input type="checkbox"/> 觀察法 <input checked="" type="checkbox"/> 文獻蒐集 <input checked="" type="checkbox"/> 其他（ <input checked="" type="checkbox"/> 實驗法） |
| 研究目的 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 瞭解奇異果的歷史、品種、營養價值。 2. 研發創新並製作出帶有濃厚水果風味的薄餅。 3. 探討以高比例的奇異果融入薄餅製作之可行性。 4. 透過本研究使普羅大眾對於薄餅印象中的營養價值低落有所改觀。 |
| 研究大綱 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 蒐集、了解奇異果及薄餅實際營養價值。 2. 研發以高比例奇異果融入薄餅的配方 3. 調查超奇異薄餅的接受度及喜愛度。 |
| 預期效果 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 超奇異薄餅之接受度及滿意度高 2. 以奇異果製作之薄餅富含之水果高成分使消費者消費意願提升。 4. 使普羅大眾對於薄餅印象中的營養價值低落有所改觀。 |
| 其 他 | |

超奇異薄餅

摘要

鑑於多數台灣人對於餅乾類製品之印象仍停留在早期，總是認為餅乾等相關烘焙製品於食物上之定義為零嘴，其營養價值及價值感之低落，且一般市售水果薄餅之水果含量相當低，常見皆以香料帶出香氣、色素帶出顏色之製作方法，故本專題將大眾認為之高單價水果-奇異果以高比例含量融入薄餅內，期望顛覆薄餅普遍之印象。

本組專題成品中以 Zespri 紐西蘭綠奇異果製作，除了含有豐富的膳食纖維，是維持健康消化系統的重要物質。另外，還含有一種獨特的消化蛋白酶-奇異酵素，它能幫助人體消化肉類、乳製品、豆類及穀物中的蛋白質，一直以來，Zespri 紐西蘭奇異果都被公認是最有營養的水果之一，幫助人體保持每日身體健康。跟其他水果相比，奇異果的營養密度得分(nutrient adequacy score)都更高，這是因為它擁有多元的營養組合，包含維生素C、膳食纖維、奇異酵素、鉀和葉酸，可水果之多數組合成分為果汁、且果汁則為水分，然而烘焙製品尤其是餅乾類的產品之水分含量皆有所限制，故如何將奇異果以高含量的比例融入薄餅內皆為必須克服是難題。

關鍵詞：Zesrri 紐西蘭綠奇異果、高含量的比例、高單價、薄餅

目錄

| | |
|------------------|-------------|
| I | |
| 摘要..... | II |
| 目錄..... | III |
| 表目錄..... | V |
| 圖目錄..... | VI |
| 壹、前言..... | 錯誤! 尚未定義書籤。 |
| 一、製作動機..... | 錯誤! 尚未定義書籤。 |
| 二、製作目的..... | 錯誤! 尚未定義書籤。 |
| 四、專題製作流程..... | 錯誤! 尚未定義書籤。 |
| 貳、理論探討..... | 錯誤! 尚未定義書籤。 |
| 一、薄餅相關文獻探討..... | 錯誤! 尚未定義書籤。 |
| 二、奇異果相關文獻探討..... | 3 |
| 三、感官品評之描述分析..... | 3 |
| 參、專題製作..... | 6 |
| 一、研究對象..... | 6 |
| 二、研究方法..... | 6 |
| 三、專題製作架構..... | 6 |
| 四、研究實作步驟與方法..... | 7 |
| 五、研究製作..... | 7 |
| 肆、製作成果..... | 9 |
| 一、問卷設計..... | 9 |
| 二、資料分析..... | 9 |
| 伍、結論與建議..... | 9 |
| 一、結論..... | 11 |
| 二、建議..... | 122 |
| 陸、參考文獻..... | 12 |

表目錄

| | |
|--|-------------|
| 表 2-1 餅乾分類 | 2 |
| 表 2-2 奇異果的種類 | 4 |
| 表 3-1 研究實作使用器具/設備 | 5 |
| 表 3-2 研究實作材料 | 6 |
| 表 3-3 超奇異薄餅實作過程 | 7 |
| 表 3-4 超奇異薄餅實作配方表 | 7 |
| 表 3-5 超奇異薄餅實作(第 1~4 次實作)配方表 | 8 |
| 表 3-6 超奇異薄餅實作結果與改善方式表 | 8 |
| 表 4-1 評分標準表 | 錯誤! 尚未定義書籤。 |
| 表 4-2 感官品評之描述分析表(整體) | 錯誤! 尚未定義書籤。 |
| 表 4-3 受測者得知十片超奇異薄餅即富含一顆奇異果後之購買意願分析表 .. | 11 |

圖目錄

| | |
|--|----|
| 圖 1-1 製作流程圖..... | 2 |
| 圖 4-1 感官品評之描述分析圖(整體)..... | 10 |
| 圖 4-2 受測者得知十片超奇異薄餅即富含一顆奇異果後之購買意願分析圖... | 11 |

壹、前言

一、製作動機

市售烘焙類製品「薄餅」為一般大眾既定之印象為便宜、廉價，而其顯現之香氣、色澤皆源自於香料及色素，故本專題將高含量比例的奇異果溶入薄餅內，渴望創造出具有營養價值高、價值感高且消費者接受度高的奇異果薄餅，且命名為「超奇異果薄餅」。

本組專題成品中以 Zespri 紐西蘭綠奇異果製作，除了含有豐富的膳食纖維，是維持健康消化系統的重要物質。另外，還含有一種獨特的消化蛋白酶-奇異酵素，它能幫助人體消化肉類、乳製品、豆類及穀物中的蛋白質，一直以來，Zespri 紐西蘭奇異果都被公認是最有營養的水果之一，幫助人體保持每日身體健康。跟其他水果相比，奇異果的營養密度得分(nutrient adequacy score)都更高，這是因為它擁有多元的營養組合，包含維生素 C、膳食纖維、奇異酵素、鉀和葉酸，可水果之多數組合成分為果汁、且果汁則為水分，然而烘焙製品尤其是餅乾類的產品之水分含量皆有所限制，故如何將奇異果以高含量的比例融入薄餅內皆為必須克服是難題。

二、製作目的

- (一) 瞭解奇異果的歷史、品種、營養價值。
- (二) 研發創新並製作出帶有濃厚水果風味的薄餅。
- (三) 探討以高比例的奇異果融入薄餅製作之可行性。
- (四) 透過本研究使普羅大眾對於薄餅印象中的營養價值低落有所改觀。

三、預期成效

- (一) 超奇異薄餅之接受度及滿意度高
- (二) 以奇異果製作之薄餅富含之水果高成分使消費者消費意願提升。
- (三) 使普羅大眾對於薄餅印象中的營養價值低落有所改觀。

四、研究製作流程

本研究製作流程是經由以前學習西式點心相關課程概念及現在教學上互相結合而成。本研究加入來自紐西蘭的奇異果，製作時不斷修改其奇異果比例，經由問卷施測、回收及分析資料，所得結論。

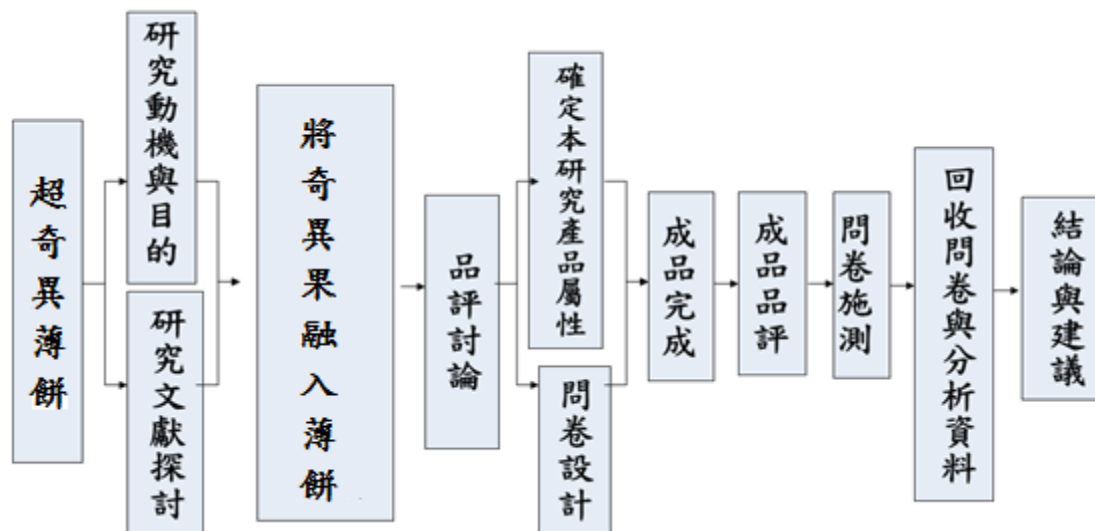


圖 1-1 製作流程圖

資料來源：本研究整理

貳、理論探討

一、薄餅相關文獻探討：

(一)餅乾分類方法很多，可以依原料、質地、口味、成型方法、製程等來分類，依質地分為以下幾種(表 2-1)：

| 名稱 | 圖片 | 說明 |
|------|---|--|
| 硬質餅乾 |  | 加水拌麵筋完成之麵糰疊層壓延成麵糰薄片，經印切或滾切成型再烤焙餅乾，麵糰含油率低，質地較硬。 |
| 酥質餅乾 |  | 麵糰添加多量油脂，含水率低，攪拌麵筋無法擴展之麵糰，經滾模、線切、擠出或凍塊成型再烤焙之餅乾，質地較酥。 |
| 脆餅乾 |  | 加水攪拌麵筋完成，麵糰疊層壓延成薄片，經印切或滾切成型再烤焙之餅乾，餅乾大多趁熱於表面噴油，使表面光澤又可加以調味，質地酥脆，大多為甜味或鹹味。 |
| 小西餅 |  | 含多量蛋、油脂、糖質的較軟麵糊，以擠花方式或耐烤模型內烤焙之餅乾，餅乾鬆，形狀較難控制一致性。 |

| 名稱 | 圖片 | 說明 |
|--------|---|--|
| 煎餅 |  | 含多量蛋或水的較稀有流動性麵糊，以流動方式倒入烤模內整模煎烤，開模取出的餅乾。 |
| 鬆餅 |  | 高筋麵粉攪拌之麵筋完成麵糰，包裹起酥奶油，再疊層壓延成多層次油麵之麵糰薄片，烤焙成層次分明的鬆酥餅乾。 |
| 柔韌性餅乾 |  | 含水率高，要保持柔潤口感及降低水活性，使產品保存安全性提高，必須使用紅糖、蜂蜜、寡糖、乾油等吸濕性強的糖質。 |
| 夾心裝飾餅乾 |  | 將各種餅乾以夾心奶油、果醬、巧克力等夾心或表面裝飾。 |



本次研究是以「脆餅乾」壓製成薄片為薄餅製作

二、奇異果相關文獻探討

(一) 鳳梨的介紹

奇異果是生長在高山上，海拔約略要 1000 以上，平地種植會授粉不良，冷度不夠會越長越小老化很快，播種要很注重土壤潮濕，播種到發芽會等上 2-3 週以上，所以有時會令人很困擾是種子不發芽還是還沒發芽..... 栽培奇異果需要搭建棚架，以固定果樹植冠枝蔓，每棵結果齡奇異果栽培佔地面積約 75~ 150m，再加上奇異果是雌雄異株的果樹種類，要收成奇異果，除了需要 75~ 150m 栽培雌株，尚需在旁邊的 50m 面積栽培雄株，才有結果的可能性，奇異果從種子栽培到結果齡需要 5~10 年時間。繁殖方法有播種、嫁接、扦插、壓條和埋根等，生產上採用最普遍的是嫁接和扦插法；栽培中在 6-8 月對營養枝和徒長枝進行 1-2 次摘心，夏季確保結果枝有充足的光照，對下垂枝，密生枝和新梢上的二次枝及時進行短截，疏除或摘心，以利增大果實和提高品質；主要病蟲為花腐褐斑及吸果夜蛾卷葉蛾等。

表 2-2 奇異果的種類

| | | |
|------|---|--|
| 種類名稱 | 綠奇異果 | 黃金奇異果 |
| 圖片 |  |  |
| 特色 | 外表的是黃的果肉是綠的 | 外表一樣是黃的裡面是金黃的 |

資料來源：本專題整理

奇異果除了含豐富維生素 A、C、E，以及鈣、鉀、鎂等礦物質，及豐富的膳食纖維之外；更富含其他水果少見—葉酸、酵素、胡蘿蔔素、黃體素、葉黃素、氨基酸、天然肌醇等營養成分，適度食用對人體有好處奇異果可謂良好的鈣質攝取來源之一，而鈣質具有幫助神經傳導、安慰和鎮定作用，是提升睡眠品質的重要元素，適度補充有助減輕失眠，奇異果中豐富的維他命 C 有促成人體膠原蛋白合成，增強人體活化細胞、促進新陳代謝的作用；而維生素 B6，則能提高蛋白質的代謝能力，促進身體的組織和皮膚再生，並有助於女性荷爾蒙分泌正常。至於其低熱量的特性，以及豐富的膳食纖維成分，則有促進胃腸蠕動、增加飽足感的效果。

本次研究是以「綠奇異果」品種的奇異果作為食材製作

三、感官品評之描述分析

感官品評的定義，依美國食品科技學會(Institute of Food Technologists, IFT)於 1975 年所說，為”以科學的方法藉著人的視、嗅、嚐、觸及聽等五種感覺，來測量與分析食品或其他物品之性質的一種科學”。然而，目前為止尚無儀器可以完全傳遞人的五官所感受的刺激及感覺，因此，感官品評技術的開發，將可解決產業界對開發新產品或產品改良等一項重要環節(徐芳瑛，2002)。

食品感官品評依其目的及應用範圍，可大致分成兩大類，即試驗分析型與消費者型。前者主要以經過篩選及訓練，摒除個人喜好而具有察覺細微不同的特性之品評員，進行試驗分析品評。而消費者型分析之品評員以未經訓練之消費者大眾為其品評員，進行喜好性及整體接受性等之分析(區少梅和陳玉舜，1992)。

參、研究製作

一、研究對象

本研究對象為本校餐管科之全體學生。

二、研究方法

(一)抽樣方法

本研究以符合研究對象為前提，以非機率抽樣之便利抽樣法選取樣本，並以餐管科辦公室前為抽樣地點。

(二)調查方法


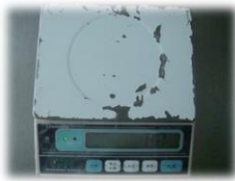






本專題使用問卷調查方式來收集資料，於 2015 年 12 月 22 日於成品實作完成後，請受訪者實際品嚐本組之產品，後再依個人真實感受，填寫本組預先設計並印製好之問卷，共發放問卷 100 份，其中有效問卷 100 份，回收問卷有效率為 100%。





三、研究實作使用器具、設備及材料

(一)實作使用器具/設備

本研究所使用的器具及設備。

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 |
|-------------|---|-------------|---|
| 鋼盆 |  | 電子磅秤 |  |
| 砧板 |  | 菜刀 |  |
| 打蛋器 |  | 湯匙 |  |
| 烤箱 |  | 塑膠刮板 |  |




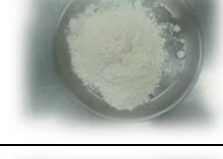


| 器具/ 設備名稱 | 圖片 | 器具/ 設備名稱 | 圖片 |
|-------------|---|-------------|---|
| 模具 |  | 白鐵刮板 |  |
| 烤盤 |  | 塑膠盆 |  |

資料來源：本研究整理

(二)研究實作材料

本驗究所使用的材料，選用紐西蘭進口的奇異果，市面上所販售的水果口味薄餅，大部分都使用色素及香料構成其色澤及香氣，長期食用會對身體造成負擔，所以本專題將紐西蘭進口的奇異果切磨成泥融入薄餅製作。









表 3-2 研究實作材料

| 材料名稱 | 圖片 | 材料名稱 | 圖片 |
|------|---|------|---|
| 奶油 |  | 蛋 |  |
| 無水奶油 |  | 低粉 |  |
| 細沙糖 |  | 奇異果 |  |

資料來源：本研究整理

四、研究實作步驟與方法

表 3-3 超奇異薄餅實作過程

| 製作步驟 | 圖片 | 製作步驟 | 圖片 |
|----------|--|-----------|--|
| 1. 奇異果去皮 |  | 2. 切成果泥 |  |
| 3. 油跟糖打發 |  | 4. 加入果泥 |  |
| 5. 與低粉混和 |  | 6. 擠入烤盤 |  |
| 7. 整形 |  | 9. 烘烤、完成品 |  |

資料來源：本研究整理

五、研究製作

(一)超奇異薄酥實作

本研究所製作的超奇異薄餅，是參考西式點心實習課本的配方。本研究以薄餅為基準，再加以研究加入紐西蘭進口奇異果，研發出超奇異薄餅。

表 3-4 超奇異薄餅實作配方表

| 序號 | 材料 | 百分比(%) | 超奇異薄餅(g) | 圖片 |
|----|------|--------|----------|---|
| 1 | 低粉 | 100 | 100 |  |
| 2 | 細砂糖 | 40 | 40 | |
| 3 | 奶油 | 40 | 40 | |
| 4 | 蛋 | 60 | 60 | |
| 5 | 奇異果泥 | 60 | 60 | |

(二)超奇異薄餅實作配方修正

在西式點心實習授課過的薄餅，由於作法簡單易操作，所以本研究選擇製作過程簡單的薄餅，並將它加入高含量之奇異果製作成可口、營養價值極高的超奇異薄餅。

表 3-5 超奇異薄餅實作(第 1~4 次實作)配方表(單位：g)20 片的量

| 材料 | 第一次實作 | 材料 | 第二次實作 | 材料 | 第三次實作 | 材料 | 第四次實作 |
|------|-------|------|-------|------|-------|------|-------|
| 低粉 | 100 | 低粉 | 100 | 低粉 | 100 | 低粉 | 100 |
| 細砂糖 | 40 | 細砂糖 | 40 | 細砂糖 | 40 | 海藻糖 | 40 |
| 奶油 | 40 | 奶油 | 40 | 無水奶油 | 30 | 無水奶油 | 30 |
| 蛋 | 30 | 蛋 | 0 | 蛋 | 0 | 蛋 | 0 |
| 奇異果泥 | 90 | 奇異果泥 | 130 | 奇異果泥 | 140 | 奇異果泥 | 140 |

資料來源：本專題整理

表 3-6 超奇異薄餅實作結果與改善方式表

| 實作次數 | 實作結果、改善方式 |
|-------|--|
| 實作前設計 | 實作前根據經驗已推算出若以西式點心實習課本內「薄餅」配方加入含水量 85%之奇異果則製作出的麵糊流動性過高不易聚合製作成餅乾。故將配方裡的蛋量降為 30g 以因應來嘗試。 |
| 第一次實作 | 第一次嘗試後發現餅乾內雖加熱接近麵粉比例之 90%，但果香味仍不及濃厚，甚至無法判斷出其以奇異果製作出之薄餅，而蛋香味會掩蓋住奇異果之果香，故本次實作後將蛋量歸 0，並再次提高奇異果之比例。 |
| 第二次實作 | 第二次嘗試後發現整體因奇異果含量過高，致成品需加長烘烤時間才能形成薄餅之薄脆口感，擔心營養成分之流失，故欲降低含水量的同時又擔心果香味會降低，於此便將奶油改為含水量較低的無水奶油，因此比例可再降低 25%，並挪至奇異果中。 |
| 第三次實作 | 第三次嘗試後予以學生做隨機簡易品評後普遍認為較甜，因此奇異果本身甜味較易被掩蓋，但奇異果果肉中含有天然的種子於口感上十分突出。故依烘焙實務經驗，糖屬於柔性材料隨意提高或降低恐會造成烘焙製品如呈色、香氣等差異，故此以同克數但糖度降低之海藻糖取代。 |

| 實作次數 | 實作結果、改善方式 |
|-------|--------------------------------------|
| 第四次實作 | 以前三次實作之缺失作修改，無論於奇異果含量、操作性、口味上已於水準之上。 |

肆、製作成果

一、問卷設計

本組將此產品，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專題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

性別：男女生

第二部分：受訪者對本專題產品的滿意度、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(超奇異薄餅) | | | | | 產品B(市售水果薄餅) | | | | |
|----|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | 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 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 香氣 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 風味 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 口感 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

- 請問何種產品最吸引您，讓您吃了還想再吃？產品A產品B
- 您願意購買編號A B哪一種產品？產品A產品B
為什麼？_____
- 當您現在得知以下訊息「十片超奇異薄餅即富含一顆奇異果」的訊息時，會提高您食用的意願嗎？

4. 請您寫出對本產品的建議：_____

二、資料分析

(一) 評分標準

本專題以感官品評方法填寫問卷，以兩樣產品於品嚐後（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 |

(二) 感官品評描述分析

本專題之有效問卷共有 100 份，其中男性有 48 人、女性有 51 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。我們將問卷整理並統計分析出如表 4-2~表 4-7 及圖 4-1~圖 4-6。

問卷調查受訪者對產品的喜好程度，經由表 4-2、圖 4-1 分析統計得知，**超奇異薄餅**整體較受大眾喜愛，因其香氣、風味及口感方面，比起市售水果薄餅的喜愛度還來的高。

表 4-2 感官品評之描述分析表(整體)

| 項目 | 產品A(超奇異薄餅) | | | 產品B(市售水果薄餅) | | |
|----|-------------|-------|------|-------------|-------|------|
| | 得分 | 百分比 | 平均分 | 得分 | 百分比 | 平均分 |
| 外觀 | 385 | 77% | 3.85 | 284 | 56.8% | 2.84 |
| 香氣 | 352 | 70.5% | 3.52 | 304 | 60.8% | 3.04 |
| 風味 | 367 | 73.4% | 3.67 | 346 | 69.2% | 3.46 |
| 口感 | 488 | 97.6% | 4.88 | 266 | 53.2% | 2.66 |
| | 得分總平均：15.92 | | | 得分總平均：12 | | |

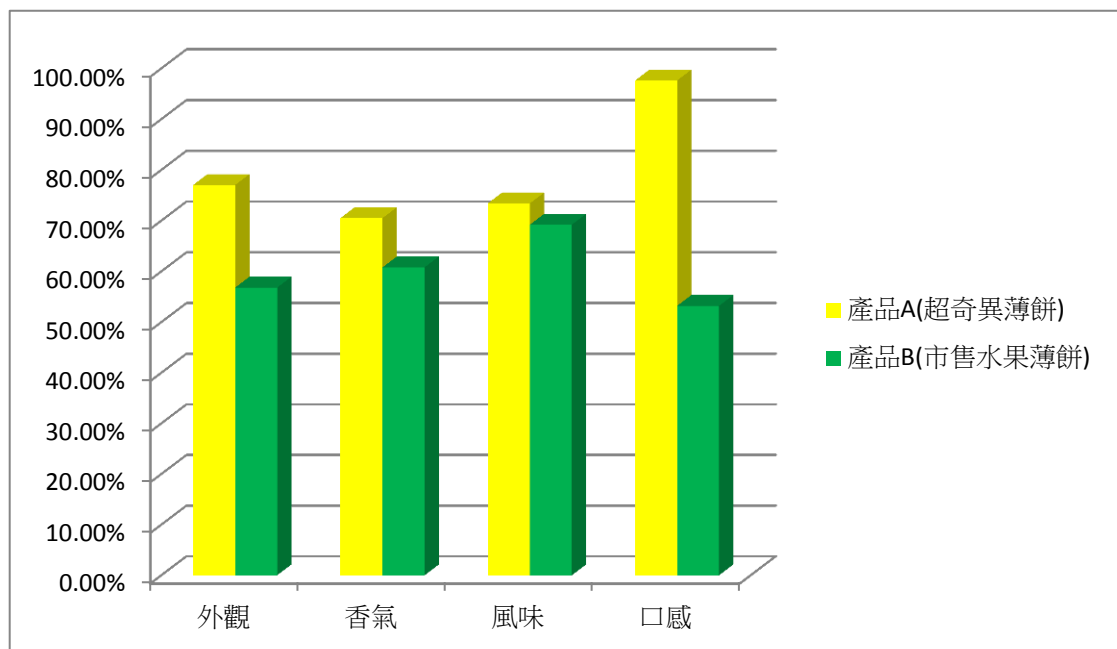


圖 4-1 感官品評之描述分析圖(整體)

由圖 4-1 表 4-2 得知，受訪者對產品 A 超奇異薄餅的整體表現評價

較高，因超奇異薄餅的香氣及風味較自然，且外觀上因有天然奇異果種子，使超奇異薄餅較為受歡迎。

| 項目 | 會 | 不會 | 不一定 |
|--------------|------|-----|-----|
| 超奇異薄餅(得知訊息後) | 90 人 | 8 人 | 2 人 |

表 4-3 受測者得知十片超奇異薄餅即富含一顆奇異果後之購買意願分析表

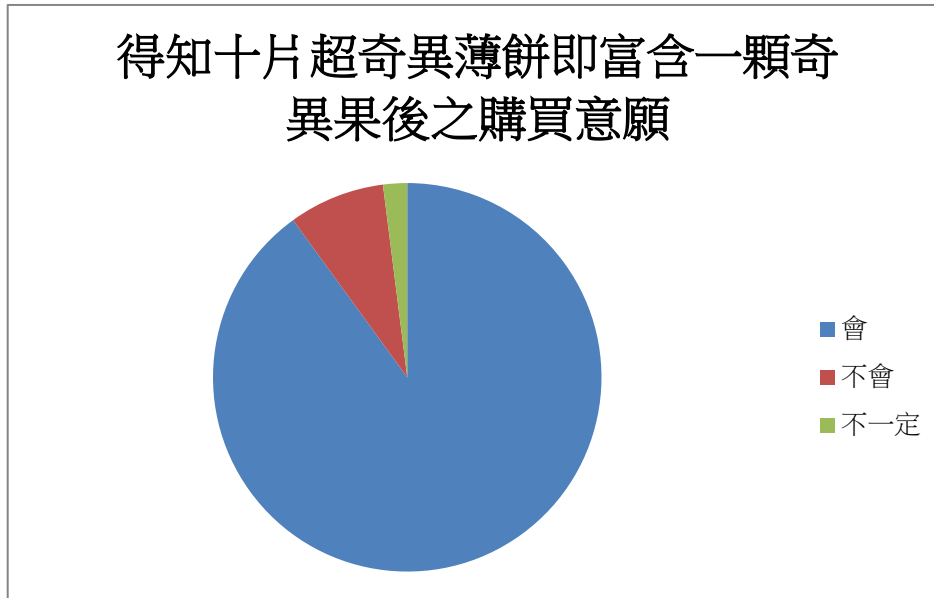


圖 4-2 受測者得知十片超奇異薄餅即富含一顆奇異果後之購買意願分析圖

由圖 4-2 表 4-3 得知，受測者得知十片超奇異薄餅即富含一顆奇異果後之購買意願明顯提升。

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 4-1 知結論如下：

在**外觀**方面，以**超奇異薄餅**喜愛程度較高，平均分數 3.85 分；

在**香氣**方面，以**超奇異薄餅**喜愛程度較高，平均分數 3.52 分；

在**風味**方面，以**超奇異薄餅**喜愛程度較高，平均分數 3.67 分；

在**口感**方面，以**超奇異薄餅**喜愛程度較高，平均分數 4.88 分；

在**整體**而言，以**超奇異薄餅**喜愛程度較高，平均分數 15.92 分。

經過思考後推論其原因發現，因超奇異薄餅之品嚐時帶給受測者之感覺較為天然，與另一款市售水果薄餅之差異十分明顯，無論為外觀上、香氣上此可能為造成印象分數且後續評分較高之緣故。

(二) 受測者得知十片超奇異薄餅即富含一顆奇異果後之購買意願分析

由圖 4-2 表 4-3 得知，受測者得知十片超奇異薄餅即富含一顆奇異果之

購買意願明顯提升。

再得知十片超奇異薄餅即富含一顆奇異果後有增加購買意願之人數為：90人，不會增加購買意願之人數為8人，無意見為1人。

經過思考後推論其原因發現，因近年來食安風暴日趨嚴重，國人對於食品安全、衛生之議題較為關注外，引領而來的是食品健康，而超奇異薄餅以食用少量餅乾數即可以攝取大量之水果營養成分造成迴響，此分析結果也不令人意外。

二、建議

(一)製作材料方面

1. 建議可以再採用火龍果、香蕉、芭樂等台灣自產水果嘗試創作出多樣化的水果薄餅。
2. 由於產品水果含量極高，且運用了價格較昂貴之海藻糖取代細砂糖，故於市售時是否會因價格影響購買意願還有待商榷。

(二)製作外觀方面

本專題著重於產品本質，故於外觀較不講究，若真預計上市可嘗試運用模具做出較多樣化之外觀可望為產品加分不少。

(三)研究範圍及對象

本專題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

奇異果-維基百科 下載時間：2015/11/26

<https://zh.wikipedia.org/wiki/%E5%A5%87%E7%95%B0%E6%9E%9C>

ZESPRI 紐西蘭奇異果 下載時間：2015/12/16

<http://www.zespri.com.tw/>

愛料理餅乾專頁 下載時間：2015/12/16

<https://icook.tw/categories/17>

新北市立淡水高級商工職業學校餐旅群科中心學校-專題製作專區 下載時間：2015/12/20

<https://sites.google.com/site/canluequnkezhongxinxuexiao/huo-dong-bao-gao/chan-xue-ce-e-lian-meng-zhuan-ti-zhi-zuo-jing-sai>