

高雄市高英高級工商職業學校

Kao Ying Industrial Commercial Vocational High
School

專題製作報告



享瘦相芋-低脂沙拉醬以芋頭為例

指導老師： 許博貴 老師

科別班級： 餐管科 科 3 年 2 班

姓 名： 黃琪雅、潘婉華、陳美春、
許燕庭、

中 華 民 國 101 年 10 月 3 日

誌 謝

一路上走過來，途中我們有許多不愉快，但並沒有就這樣放棄，我們學會從失敗中找出缺點慢慢改進，現在口感、色澤上，大家都可以慢慢接受，當然，也得謝謝帶領專題的許博貴老師、謝碧霜老師的指導，要不是他們兩位老師費盡心力的指導著我們方向，還有，真的很感謝一位已畢業一年的林哲瑋學長，要不是他我們可能還在原地不停的打轉，最後終於不費老師、學長的用心與指導，終於完成了這道沙拉醬，謝謝各位老師對我們的指導與用心。

過程中，如果大家沒有共同的心去完成這道沙拉，就沒有現在如此成就的我們，在這過程中，我們所遇到的問題不只是專題上的問題而已，我們也面臨到了同學之間的信任與信心，把所有的意見與不滿講出來以後，大家更為了專題盡心盡力了，我們又再次從失敗的困境當中再度爬起來了。

黃琪雅、潘婉華、陳美春、許燕庭 謹誌

中華民國 102 年 5 月

中文摘要

沙拉醬具有多彩悠久的歷史，在 5000 年前，人們已開始使用醬油來做調味，而 2000 多年前，巴比倫帝國時期，人們在食用綠色蔬菜時，已開始使用橄欖油以及醋來調味。

早期的羅馬帝國，人們在食用新鮮蔬菜時則喜用鹽來做調味。古埃及帝國則是用油、醋以及各種香料來調理！而現在普遍使用的美乃滋則早在 200 年前已被法國人發明出來！因此，食用新鮮蔬菜時用醬料來調味，可說是歷史久遠！

然而近幾年隨著科技的進步，人們意識到飲食對人體健康方面的影響，所以我們才想研究低卡低油質的沙拉醬，研究發現芋頭食材的特性，可以代替油質打發所產生的稠化效果，進而製作醬汁。

本組專題製作目的：1. 探討芋頭的營養價值 2, 研究芋頭製作醬汁的可行性 3, 探討使用芋頭運用在沙拉醬中之香氣、外觀、口感、風味的差異性 4, 調查受訪者對享瘦相芋醬汁之接受度及滿意度。本組將 A 產品、B 產品為比較，以餐管科、餐管科老師作為研究對象，製作並發放問卷，分別在外觀、口感、香氣方面，以感觀品評進行各項之描述分析，並採用便利抽樣法發放 100 份問卷調查表，其有效問卷有 100 份回收率 100%。

研究分析在男性女性對於享瘦相芋的試吃填寫問卷中發現，從各方面去比較都是 B 產品的喜好度偏高不論色澤、外觀、風味、口感、以整體方面來講 B 產品都比 A 產品來的好，而 B 產品的總平均分數為 3.92 分。在女性對於享瘦相芋的試吃填寫問卷中發現，從各方面去比較都是 B 產品的喜好度偏高不論色澤、外觀、風味、整體，以整體方面來講 B 產品都比 A 產品來的好，但是在 A 產品的口感上比 B 產品來的好，而 B 產品的總平均分數為 3.83 分。在男性對於享瘦相芋的試吃填寫問卷中發現，從各方面去比較都是 B 產品的喜好度偏高不論口感、風味、整體，以整體方面來講 B 產品都比 A 產品來的好，但是在 A 產品的外觀、色澤上比 B 產品來的好。而 B 產品的總平均分數為 3.9 分。

在購買意願上享瘦相芋沙拉醬在受訪對象有效問卷 100 個人中，願意購買者有 74 個人，有 74%；不願意購買 22 有個人，有 22%，則無意見的人有 4 個人，有 4%。在又願意購買的 74 人中，想購買享瘦相芋沙拉醬 A 產品的人的有 23 個人，有 31% 而想購買享瘦相芋沙拉醬 B 產品的有 51 個人，佔 69%。願意購買之百分比以享瘦相芋沙拉醬 B 產品較高。

關鍵字：沙拉醬、芋頭、享瘦相芋

目 錄

誌謝.....	i
中文摘要.....	ii
目錄.....	iii
表目錄.....	iv
圖目錄.....	v
壹、前言.....	01
一、製作動機.....	01
二、製作目的.....	01
三、製作流程.....	01
四、製作預期成效.....	02
貳、理論探討.....	02
一、芋頭相關文獻探討.....	04
二、香蕉相關文獻探討.....	05
三、蘋果相關文獻探討.....	07
四、紅龍果相關文獻探討.....	04
參、研究方法.....	07
一、製作架構.....	07
二、設備及器材.....	08
三、製作方法與步驟.....	09
四、專題製作.....	10
肆、製作成果.....	11
伍、結論與建議.....	12
一、結論.....	13
二、建議.....	14
參考文獻.....	15
附錄一.....	16

表目錄

表 1. 享瘦相芋沙拉醬 A 產品配方表.....	10
表 2. 享瘦相芋沙拉醬 B 產品配方表.....	10
表 3 男/女性之總合享瘦相芋沙拉醬產品感官品評之描述分析.....	11
表 4. 女性之享瘦相芋沙拉醬產品感官品評之描述分析表.....	17
表 5. 男性之享瘦相芋沙拉醬產品感官品評之描述分析表.....	17

圖目錄

圖 1. 專題製作流程圖.....	10
圖 2. 專題架構圖.....	10
圖 3. 設備與器具圖解.....	10
圖 4. 享瘦相芋沙拉醬各個食材材料圖.....	10
圖 5. 享瘦相芋沙拉醬 A 產品製作過程圖.....	10
圖 6. 享瘦相芋沙拉醬 B 產品製作過程圖.....	10
圖 7. 男/女性之總合享瘦相芋沙拉醬產品感官品評之描述分析長條圖.....	10
圖 8. 女性之總合享瘦相芋沙拉醬產品感官品評之描述分析長條圖.....	10
圖 9. 男性之總合享瘦相芋沙拉醬產品感官品評之描述分析長條圖.....	10
圖 10. 享瘦相芋沙拉醬購買意願分析圖.....	10
圖 11. 享瘦相芋沙拉醬 A 產品 B 產品與購買意願分析圖.....	10

壹、前言

一、製作動機

你今天吃蔬果了嗎？那你知道平均國人每天攝取蔬果的標準嗎？在行政院衛生署裡有自訂一個為國人健康打造的飲食標準「蔬果 579」意思是指每天攝取蔬果的份量，兒童 5 盤、女性 7 盤、男性 9 盤，所以要多吃蔬果有益身體健康。

因為便利簡單又健康，也可以當作減重時的食物，單單只是蔬菜不夠對味，所以才有沙拉醬的出現它能提升有的風味與香氣，那你知道沙拉就是怎麼做的嗎？用的是大量**油脂**製作的醬汁，所以本組想要改變大眾對於沙拉醬「**油膩**」的看法，製作出一個具有健康與營養的沙拉醬汁。

芋頭具有獨特的香味，以及含有許多營養素，並且搭配營養又經濟實惠的蔬果，創造出適合大眾口味的沙拉，並且兼顧大家的健康，但吃的人沒有負擔。

二、製作目的

- (一) 探討芋頭的營養價值。
- (二) 研究芋頭製作醬汁的可行性。
- (三) 探討使用芋頭運用在沙拉醬中之香氣、外觀、口感、風味的差異性。
- (四) 調查受訪者對芋頭醬汁之接受度及滿意度。

三、製作流程

本專題之研究流程係參考古永嘉（2003）所譯企業研究方法一書加以修改簡化，其流程如圖 1 所示：

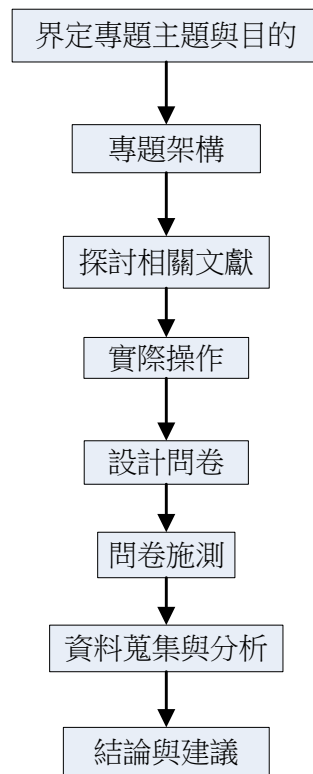


圖 1 專題製作流程圖

資料來源：本研究整理

四、製作預期成效

1. 享瘦相芋的營養價值高。
2. 了解關於芋頭相關文獻。
3. 受訪者對享瘦相芋的滋味之接受度。
4. 研發出低脂、低糖、高纖、高營養的沙拉醬。

貳、理論探討

一、芋頭相關文獻探討

(一)芋頭的生長環境

生長適溫為 25~35 °C，15 °C 以下就停止生長，球莖在 27~30 °C 時發育最為良好。因品種類型不同對溫度的要求適應範圍有所不同，子芋型品種除可在較低的溫度下生長外，母芋型、子芋型及母子芋兼用型品種均可廣泛種植。

(二)芋頭的常用品種

芋頭可充當主食、也可當菜肴、可為甜，點，目前世界各地域的栽培的芋種超過數千種，但在台灣主要栽培的品種達七十餘種，其中又以檳榔心芋最著名。

金門檳榔心芋、高雄檳榔心芋、烈嶼檳榔心芋、大陸福建檳榔心芋。其中以烈嶼的檳榔芋最富盛名，最受大家的喜愛，烈嶼檳榔心芋年產量已達三十多萬公斤。

1. 檳榔心芋：為本省栽培歷史最久且最普遍的品種，葉面上有一點紅點為其特徵。母芋呈紡錘型，表皮棕褐色，肉白色，散佈紫紅筋絲，形狀是成熟的檳榔種子，球莖重 400~800 公克，肉質較疏鬆，粉質且香氣濃郁，味道鮮美，分球較少，有較長的走莖，適水旱田栽培。
2. 高雄一號：本品種性狀近似檳榔心芋，其植株高大，較檳榔心芋高出 8~10 公分，葉色亦較濃綠，母芋重量比檳榔心芋重約 40~50 公克，肉質較細黏，平均每株藥(分球)數亦比檳榔心芋少，耐濕性強，甚適水旱田栽培，耐軟腐病，平均產量比檳榔心芋增產 10~12%。

(三)芋頭的營養價值

芋頭可作蒸，煮，作為佐配的菜餚，芋頭含有豐富的營養成分，主要是含有豐富的碳水化合物，每 100 克中含澱粉 17.5 克，蛋白質 2.2 克，比一般蔬菜高，因而芋頭可作主食充饑。

此外，芋頭還含有鈣、磷、鐵等礦物質及胡蘿卜素、硫胺素、核黃素、尼克酸、維生素 C 等多種維生素，這些物質對人體有一定的營養價值，長期食用，可防牙齒的退化，並可減少肺炎、下痢、腳氣病及腸炎等病，葉柄也含有多量的鈣、磷、鐵、維生素 A、維生素 C，及多種主要胺基酸。

二、香蕉相關文獻探討

(一)香蕉介紹：

香蕉，為芭蕉屬（Musaceae）植物中無核果可食類而言，是狹義的食用蕉之總稱。芭蕉屬（Musa sapientum L.）植物種類繁多，可分為生食種香蕉（Musa sapientum linn）、煮食種香蕉（Musa paradisiaca linn）、矮種香蕉（Musa cavendishii lamb）等三大群系，各具特性及品種。

台灣地區栽培品種有：北蕉，一名本地種、高腳種。仙人蕉。粉蕉，一名低腳種。木瓜蕉，一名木瓜芳蕉。紅皮蕉，一名香港種。蘋果蕉，一名夏威夷種。冰淇淋蕉，另外恆春地區種植有特殊品種之恆春芭蕉，以內銷恆春半島為主。目前市面上常見的品種為「北蕉」，果體較大，彎曲度較明顯；另有外皮較薄，果體較短，且彎曲度不明顯的「芭蕉」以及外皮紅褐色的紅皮蕉等。台灣香蕉從大陸引種栽培迄今逾二五〇年歷史，早年為台灣經濟扮演重要角色，有青果之王、果中皇后美稱。（譚文傑，2011）

(二)香蕉的營養價值：

香蕉所含營養成分的種類與其他水果相比並無特殊，但某些營養成分的含量卻有些特別：高糖。香蕉的碳水化合物（糖類）含量特別高。每100克水果的含糖量，香蕉約28.9克。高鉀。香蕉的鉀含量也特別高。每100克水果的含鉀量，香蕉約330毫克，其他水果如蘋果、梨、西瓜等含糖量約10克。香蕉所含的糖類，以單糖、雙糖居多。則低一些，如蘋果約119毫克、梨92毫克、桃166毫克、葡萄104毫克、西瓜87毫克。高纖維，香蕉膳食纖維含量較高。通常每100克新鮮水果膳食纖維含量約1克，而香蕉為3.1克。正是這些成分差別，使香蕉表現出特別的作用：通便潤腸、降血壓、補充體力。

(三)香蕉的品種：

1. 北蕉：25~30公斤，平均有8~9把果手，果實綠色，催熟後轉為黃色，果肉淡黃色，肉質細緻，味甜芳香，是品質極佳的品種。
2. 台蕉一號：是從北蕉組織培養苗篩選出來，本品種於1992年7月通過命名為台蕉一號；果房上下整齊，產量較北蕉稍輕，但外銷合格率高，催熟後轉色均勻，風味與北蕉相似。

3. 台蕉二號：該品種於 1993 年通過命名為台蕉二號，產量及品質均與北蕉相似，推株高比北蕉微矮，莖粗壯，耐風力強。

4. 芭蕉：香蕉、芭蕉屬於芭蕉科，是高大的草本植物，由葉鞘構成的假莖，新葉從地下真莖(根莖)抽出，呈螺旋形排列。芭蕉屬具假莖。假莖由緊緊抱在一起的葉鞘構成，是由真莖抽生許多吸芽。

三、蘋果相關文獻探討

(一) 蘋果介紹：

蘋果屬薔薇科多年生喬木，原生於歐亞交界及喜馬拉雅山地區，臺灣之蘋果最早於 1929 年由日本傳入，直到 1958 年中部中橫公路開通，在山地丘陵地區慢慢開始種植蘋果。

有句話說得好：“一天一個蘋果，疾病遠離我。”而中醫也認為，蘋果具有生津止渴、潤肺除煩、健脾益胃、養心益氣、潤腸、止瀉、解暑等功效。其實，早在古埃及，人們就不只把蘋果當成一種食品，更把它當做一種藥材。

(二) 蘋果的營養價值：

每 100 公克中含有：熱量 46 卡、水分 87g、粗蛋白 0.3 公克、粗脂肪 0.2 公克、碳水化合物 12.1 公克、膳食纖維 1.2g、灰分 0.4 公克、維生素 A、B2、C，蘋果酸、檸檬酸、胡蘿蔔素等等。在蘋果的果皮與果肉中含有大量的果膠，為可是溶性膳食纖維並可以降低膽固醇的含量，而且類黃酮物質與多酚化合物、花青素等等，都能夠降低膽固醇與減少低密度蛋白、抗氧化性及清除自由基的功能。

蘋果含有豐富的維他命。在所有含有維他命 C 的水果當中，以蘋果的維他命 C 含量最多，這使得蘋果成為促進消化和生長的最佳水果。蘋果含有豐富的維他命 C，因此多吃水果可保持骨骼和牙齒的健康。促進神經系統健康的重要元素維他命 B 也是蘋果的主要營養成分之一。

四、火龍果相關文獻探討

火龍果裡頭所含的營養成分包括維生素 B1、維生素 B2、鈣、食物纖維等。

它還含有一般水果少有的植物性蛋白和花青素、豐富的維生素和水溶性食物纖維，搭配牛奶一起食用，具有美膚與解毒的功效。其花青素和水溶性膳食纖維，對預防便秘、降低血糖、血脂等。火龍果中的白蛋白對重金屬中毒有解毒的功效，能保護胃壁；而花青素具有抗氧化、抗自由基、抗衰老的作用，能高對腦細胞變性的預防，抑制癡呆的發生。越南白肉種：依果形又可再分為長形白肉與圓形白肉兩種。白肉種於南部地區開花較紅肉種遲約半個月(4月下旬~5月上旬)，花期也較早於紅肉種結束(末期花在9月下旬)，產期較紅肉種短1~1.5月，但因每期花果的數量較為穩定，所以平均年產量與紅肉種不相上下。白肉種對光照的敏感度較低，催花效果較差；但其花柱與雄蕊較為接近，以致自花著果能力強，一般不需授粉也能有中等以上果重，若再經人工異花授粉果形可再增大。

吳佩嵐種：亦為中部地區農友所選育出來的品系，又可分為福龍與帝龍兩系列。福龍種果形較帝龍為大，生長勢也強，其特性為7~8月的採收果較大，果萼較長，較不會裂果；而帝龍的早、末期的採收果則較大，果萼較短，較會裂果，生長勢也較弱。本品系較適合於南部地區的高溫環境栽植，優點為枝條的莖肉較厚，較耐強日的曝曬，果肉風味帶有微香氣。缺點為枝條上的刺座又長且多，栽培管理上易被刺傷，果皮也較厚些，呈色較不亮麗。

蜜寶種：為昕運國際有限公司於2001年開始，以中南美洲原種為母本，省產白肉種為父本，進行雜交選拔出來的品系。其優點包括大果比率高，平均單果重達625g，最大單果重可達1000g以上。果實偏圓形，鱗片短，容易包裝、裝箱。果萼深度淺，較其它紅肉品種不易裂果。八分熟果實可溶性固形物平均達18°Brix以上，帶甘蔗甜味，肉質脆。果實貯運性佳，耐貯放，室溫下有5天，低溫(5°C)冷藏下可長達2星期以上之儲架壽命。掛果期長，果皮轉紅後1星期不採果亦不易裂果等優點。

黃龍：為仙人掌科中果實品質較佳的種類，在哥倫比亞有大面積的商業栽培。開花期有 5 月(花後 90~100 日成熟)及 10 月(花後 140~150 日成熟)兩期，著果期長於紅龍，此特性與其它紅龍果不同，在春夏之交或中秋氣溫變化較大時，才能促成花芽開花。黃龍果初始花芽萌生於非當季肉質莖，糖度高且風味甚佳，但果小(小於 300g)且果皮密佈細刺(圖)。果肉清香，果皮色鮮黃，種子大，皮厚，全熟後果皮細刺雖可用人工剝除，但農民及消費者仍有被其細刺刺傷之危險，管理甚為不便，加上開花批次少，果實小，單位面積產量甚低，台灣較少做商業栽培。

參、專題製作

一、專題製作架構

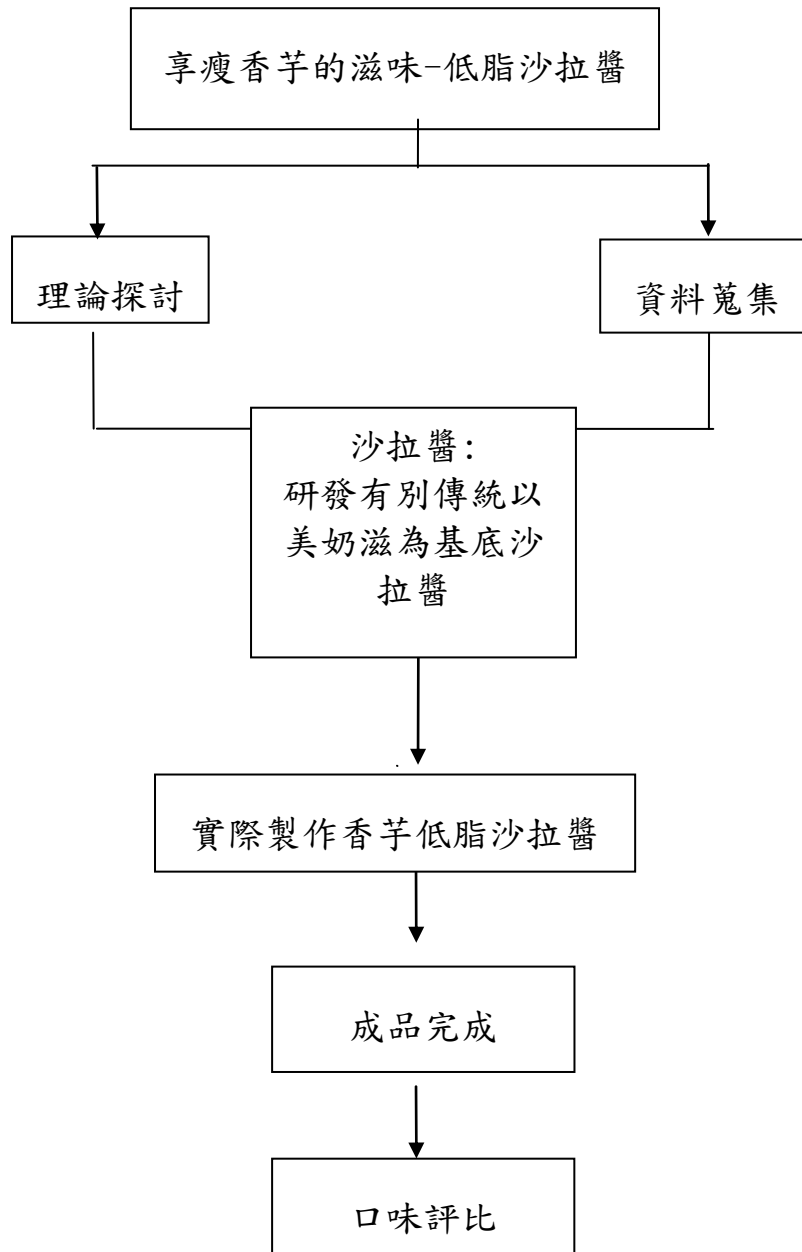


圖 2 專題架構圖

資料來源：本研究整理

二、享瘦相芋沙拉醬製作設備與器具：









	<p>篩網：將芋頭過篩使之綿密</p>		<p>刀子：切割材料</p>
	<p>果汁機：將食材打至綿密</p>		<p>橡皮刮刀：拌合醬汁</p>
	<p>鋼盆：盛裝材料</p>		<p>單手鍋：將芋頭煮熟透</p>
	<p>量匙：調味比列</p>		<p>湯杓：勺蔬菜高湯</p>
	<p>磅秤：材料重量</p>		<p>砧板：切割食材食用</p>

圖 3 設備與器具圖解

資料來源：本研究整理

三、享瘦相芋沙拉醬使用材料與配方：

(一)享瘦相芋沙拉醬 A 產品與 B 產品製作配方表：

表 1 享瘦相芋沙拉醬 A 產品配方表

序號	材料	重量(g)
1	芋頭	500g
2	檸檬汁	15cc
3	蘋果	80g
4	火龍果	20cc
5	蘋果醋	10cc
6	鹽巴	3g
7	胡椒粉	1g

資料來源：本專題整理

表 2 享瘦相芋沙拉醬 B 產品配方表

序號	材料	重量(g)
1	芋頭	500g
2	檸檬汁	15cc
3	蘋果	80g
4	火龍果	20cc
5	蘋果醋	10cc
6	鹽巴	1g
7	香蕉	150g
8	胡椒粉	1g

資料來源：本專題整理

(二) 食材與材料：

	芋頭		香蕉		檸檬
	蘋果		火龍果		蘋果醋
	鹽巴		胡椒粉		

圖 4 享瘦相芋沙拉醬各個食材材料圖

資料來源：本研究整理

四、製作方法與步驟：

(一) 享瘦相芋沙拉醬 A 產品製作方法與步驟：

1. 將芋頭切片。	2. 將蘋果切片。	3. 芋頭煮熟透。	4. 將蘋果放入。
			
5. 一起煮至熟透。	6. 冰鎮，冷卻。	7. 用水果機。	8. 過篩。
			
9. 加入蘋果醋。	10. 加入胡椒粉。	11. 火龍果剝皮。	12. 切塊。
			


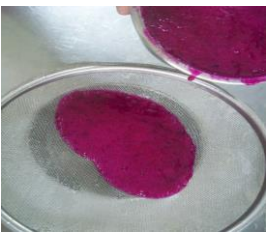


13. 放入水果機。	14. 過篩。	15. 加入火龍果汁。	16. 完成。
			

圖 5 享瘦相芋沙拉醬 A 產品製作過程圖解

資料來源：本研究整理

(二) 享瘦相芋沙拉醬 B 產品製作方法與步驟：

1. 將芋頭切片	2. 將蘋果切片。	3. 芋頭煮熟透。	4. 將蘋果放入。
			
5. 一起煮至熟透。	6. 冰鎮，冷卻。	7. 用水果機。	8. 過篩。
			
9. 香蕉切塊。	10. 用水果機。	11. 加入蘋果錯。	12. 加入胡椒粉。
			
13. 火龍果剝皮。	14. 切塊。	15. 用果汁機。	16. 加入火龍果汁。
			



17. 過篩。	18, 完成		
			

圖 6 享瘦相芋沙拉醬 B 產品製作過程圖解

資料來源：本研究整理

肆、製作成果

一、問卷設計

本研究之分析方法採用「感官品評之描述分析法」。為「以科學的方法藉著人的視、嗅、嚐等種感覺，來測量與分析食品或其他物品之性質的一種科學」。本專題問卷設計採用五點Likert尺度量表方式評量，受訪者回答從『非常喜歡』到『非常不喜歡』，分別依序給予5到1分數值代表，受訪者在此量表得分越高，表示對此產品喜愛程度越高；反之若所得分數越低，則表示對此產品喜愛程度越低。

本專題之研究對象為本校餐管科之全體師生；老師的部份包含科主任；以便利抽樣法選取樣本，使用問卷調查之方式來收集資料，於發放問卷共100份，其中有效問卷100份，回收問卷有效率為100%。

本組的問卷項目為香氣、外觀、口感、色澤、整體感受，此次問卷分為五個部分：
 第一部分為，男性女性整體對享瘦相芋沙拉醬 A 產品及 B 產品得到最受喜愛之比例。
 第二部分為，女性整體對享瘦相芋沙拉醬 A 產品及 B 產品得到最受喜愛之比例。
 第三部分為，男性整體對享瘦相芋沙拉醬 A 產品及 B 產品得到最受喜愛之比例。
 第四部分為，對於享瘦相芋沙拉醬產品的購買意願之比例。
 第五部分為，購買意願於享瘦相芋沙拉醬 A 產品及 B 產品之比例。

二、資料分析

(一) 評分標準

本專題以感官品評方法填寫問卷，受訪者於享瘦相芋沙拉醬品嚐後，依喜愛程度填寫勾選適當答案。評分標準如下：

1. 非常不喜歡 (1 分)
2. 不喜歡 (2 分)
3. 尚可 (3 分)
4. 喜歡 (4 分)
5. 非常喜歡 (5 分)

本專題之有效問卷共 100 份(男性 50 份女性 50 份)，問卷每個最高分為 5 分，每格滿分為 500 分 (100*5=500) 得分越高者，表示對此產品之喜愛程度越高，則分析結果顯示在男性與女性都喜愛 B 產品的方面上都勝過 A 產品，在香氣、外觀、色澤、口感、整體的都來的高，如表 3 所示：

表 3 男/女性之總合享瘦相芋沙拉醬產品感官品評之描述分析表

項目	A 產品(100 人份)			B 產品(100 人份)		
	得分	百分比	平均分	得分	百分比	平均分
香氣	378	76%	3.78	398	79%	3.98
外觀	336	67%	3.36	406	82%	4.06
色澤	364	73%	3.64	402	81%	4.02
口感	348	70%	3.48	354	71%	3.54
整體	354	71%	3.54	404	81%	4.04
	得分總平均 3.56			得分總平均 3.92		

資料來源：本研究整理

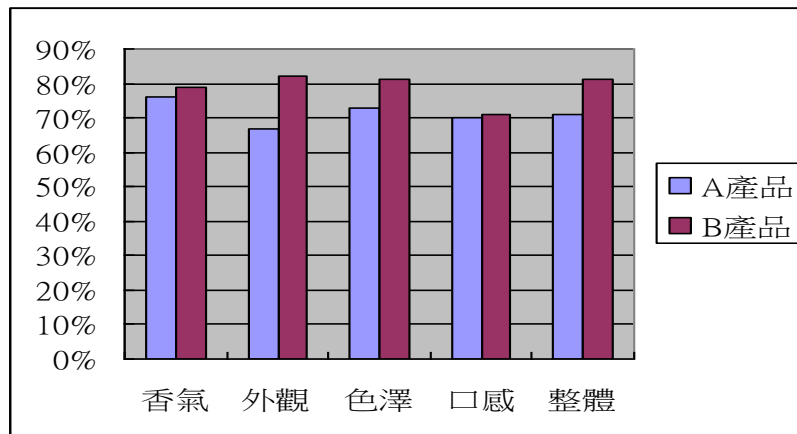


圖 7 男/女性之總合享瘦相芋沙拉醬產品感官品評之描述分析長條圖

資料來源：本研究整理

本專題之有效問卷共 50 份(女性 50 份)，問卷每個最高分為 5 分，每格滿分為 250 分 (50*5=250) 得分越高者，表示對此產品之喜愛程度越高，則分析結果顯示在女性都喜愛 B 產品的方面上都勝過 A 產品，在香氣、外觀、色澤、整體的都來的高，但是在口感的方面 A 產品來的比較佳，如表 4 所示：

表 4 女性之享瘦相芋沙拉醬產品感官品評之描述分析表

項目	A 產品(50 人份)			B 產品(50 人份)		
	得分	百分比	平均分	得分	百分比	平均分
香氣	194	76%	3.88	196	78%	3.92
外觀	169	68%	3.38	199	80%	3.98
色澤	178	72%	3.56	199	80%	3.98
口感	194	76%	3.88	167	67%	3.34
整體	192	74%	3.84	196	78%	3.92
	得分總平均 3.71			得分總平均 3.83		

資料來源：本研究整理

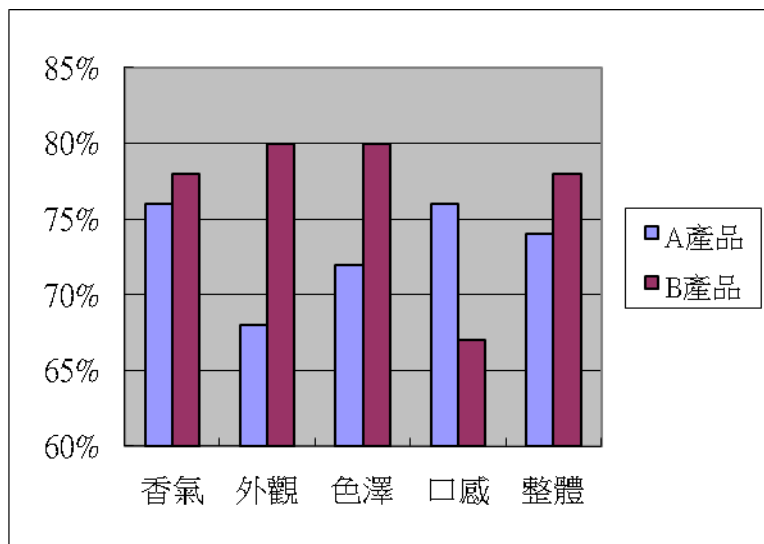


圖 8 女性之總合享瘦相芋沙拉醬產品感官品評之描述分析長條圖

資料來源：本研究整理

本專題之有效問卷共 50 份(男性 50 份)，問卷每個最高分為 5 分，每格滿分為 250 分 (50*5=250) 得分越高者，表示對此產品之喜愛程度越高，則分析結果顯示在女性都喜愛 B 產品的方面上都勝過 A 產品，在香氣、口感、整體的都來的高，但是在的外觀、色澤方面 A 產品來的比較好、如表 5 所示：

表 3 男性之總合享瘦相芋沙拉醬產品感官品評之描述分析表

項目	A 產品(50 人份)			B 產品(50 人份)		
	得分	百分比	平均分	得分	百分比	平均分
香氣	195	78%	3.9	197	79%	3.94
外觀	199	80%	3.98	196	78%	3.92
色澤	204	82%	4.08	198	80%	3.96
口感	180	73%	3.6	190	76%	3.8
整體	185	75%	3.7	194	78%	3.88
	得分總平均 3.85			得分總平均 3.9		

資料來源：本研究整理

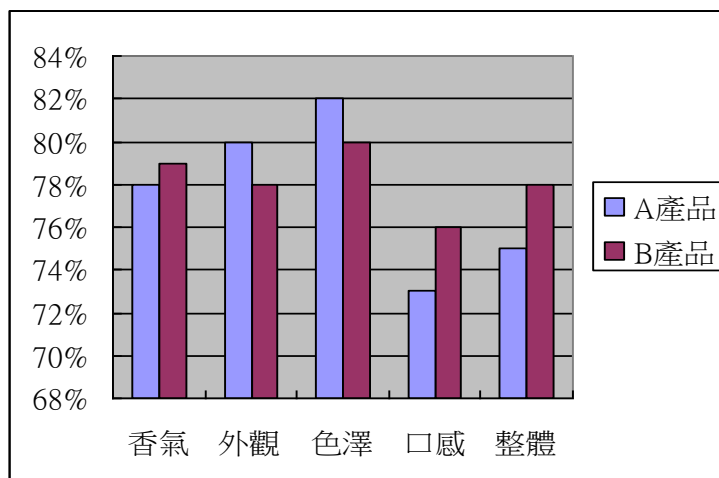


圖 9 男性之總合享瘦相芋沙拉醬產品感官品評之描述分析長條圖

資料來源：本研究整理

本專題產品瑪芬蛋糕之有想購買意願，有效問卷 100 人中，願意購買的人有 74 個人，有 74%；不願意購買的人有 22 個人，有 22%，則無意見的人有 4 個人，有 4 % 如圖十所示：

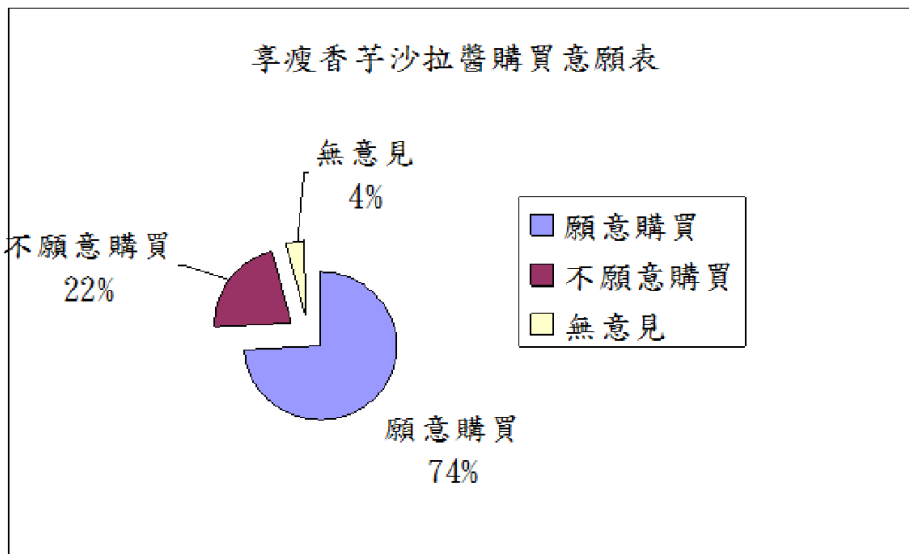


圖 10 享瘦相芋沙拉醬購買意願分析圖

資料來源：本研究整理

在願意購買者有 74 個人，有 74%裡，又想購買享瘦相芋沙拉醬 A 產品的人有 23 個佔 31%；想購買享瘦相芋沙拉醬 B 產品的人佔 51 個人，佔 69%，如圖十一所示：

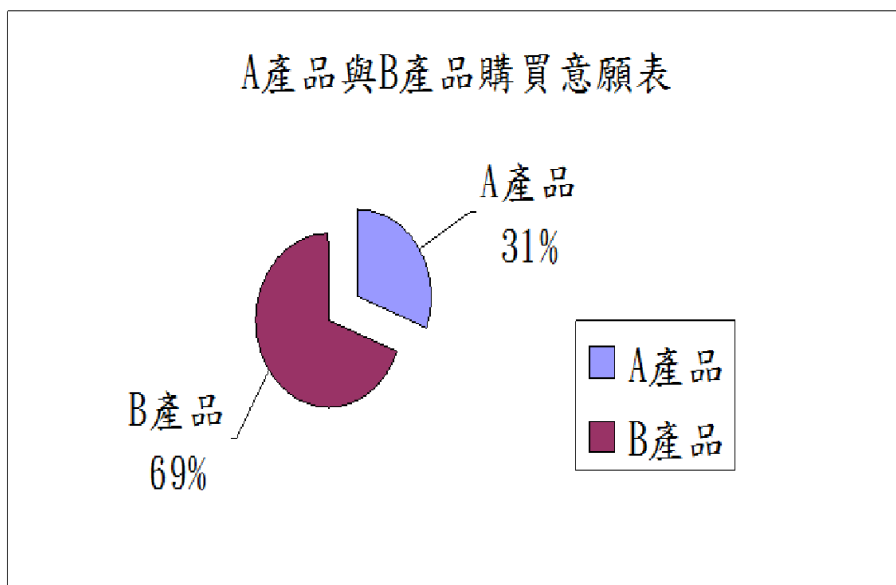


圖 11 享瘦相芋沙拉醬 A 產品 B 產品與購買意願分析圖

資料來源：本研究整理

伍、結論與建議

一、結論

(一) 感官品評方面：

從表 3 中我們可以發現兩項產品之間被大眾的接受度與喜好度之間的差異，從各方面去比較都是 B 產品的喜好度偏高不論色澤、外觀、風味、口感、以整體方面來講 B 產品都比 A 產品來的好，而 B 產品的總平均分數為 3.92 分。

從表 4 中發現女性在兩樣產品之間被大眾的接受度與喜好度之間的差異，從各方面去比較都是 B 產品的喜好度偏高不論色澤、外觀、風味、整體，以整體方面來講 B 產品都比 A 產品來的好，但是在 A 產品的口感上比 B 產品來的好，而 B 產品的總平均分數為 3.83 分。

從表 5 中發現男性在兩樣產品之間被大眾的接受度與喜好度之間的差異，從各方面去比較都是 B 產品的喜好度偏高不論口感、風味、整體，以整體方面來講 B 產品都比 A 產品來的好，但是在 A 產品的外觀、色澤上比 B 產品來的好。而 B 產品的總平均分數為 3.9 分。

(二) 購買意願方面：

享瘦相芋沙拉醬在受訪對象有效問卷 100 個人中，願意購買者有 74 個人，有 74%；不願意購買 22 有個人，有 22%，則無意見的人有 4 個人，有 4%。

在又願意購買的 74 人中，想購買享瘦相芋沙拉醬 A 產品的人的有 23 個人，有 31% 而想購買享瘦相芋沙拉醬 B 產品的有 51 個人，佔 69%。願意購買之百分比以享瘦相芋沙拉醬 B 產品較高，高於享瘦相芋沙拉醬 A 產品的百分比，高於 38% 與我們的預期成效相符合。

二、建議

(一) 在製作材料方面：

建議把這道沙拉醬也可以做甜的口味，建議把 A 產品的香氣與味道可以再加重一點，因為吃起來並非完全都有著蘋果的味道，希望可以再把蘋果的味道在提升出來。

(二) 可用不同的食材：

建議可嘗試用不同的食材，來研發不同口味的沙拉醬。

(三) 研究範圍及對象：

本專題之發放問卷範圍及對象是以餐管科部份學生及老師、主任，建議後續可擴大研究範圍，其研究成果將更具實用價值。

六、參考文獻

1. 取自網路芋頭品種。http://oceanhover.blogspot.tw/2009/03/blog-post_12.html
2. 取自網路香蕉品種 http://www.365fruit.com/fruits_05.html

附錄一

1. 您的性別: 男生 女生
2. 您的職業: 餐飲科老師 學生
3. 您的年齡: 16~20歲 21~25歲 30以上歲

A 產品		非常 不喜 歡	不 喜 歡	尚 可 歡	喜 歡	非 常 喜 歡	B 產品		非常 不喜 歡	不 喜 歡	尚 可 歡	喜 歡	非 常 喜 歡
項 目	項 目						項 目	項 目					
香氣	香氣	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	香氣	香氣	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
外觀	外觀	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	外觀	外觀	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
色澤	色澤	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	色澤	色澤	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
口感	口感	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	口感	口感	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
整體感受	整體感受	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	整體感受	整體感受	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

您對享瘦相芋的購買意願

1. 如市面上販售享瘦相芋您的購買意願是?
A 產品 B 產品
2. 您會推薦給朋友嗎?
A 產品 B 產品
3. A 產品 B 產品哪種味道比較喜歡
A 產品 B 產品
4. 對享瘦相芋的建議
