

高雄縣高英高級工商職業學校

Kao Ying Industrial Commercialocational High School

教師專業精進研究(專題製作)報告



專題名稱： 香蕉皮橄欖型餐包

教師姓名： 唐雅珍 老師

科 別： 餐飲管理科

中 華 民 國 108 年 08 月 20 日

目錄

目錄	II
圖目錄	IV
表目錄	V
壹、摘要	1
貳、研究動機	2
一、研究動機	2
二、研究目的	2
三、製作流程	3
四、SWOT 分析	3
參、主題與課程之相關性單元說明	4
肆、文獻探討	4
一、香蕉的由來及價值	4
二、香蕉皮的食用來源	5
三、香蕉皮的功效與作用	5
四、香蕉的種類	6
五、橄欖型餐包	7
六、香蕉皮粉的製呈	7
七、香蕉皮的營養價值	8
八、香蕉果皮的應用	9
伍、研究方法	9
一、製作架構圖	10
二、研究對象	10
三、研究方式	10
四、設備及器材	12
五、研究步驟	13
陸、研究結果	15
一、資料分析	15
二、統計分析圖	16
三、對[香蕉皮橄欖型餐包]之評價	17
柒、結論	18
一、結論	18
二、建議	19
三、研究範圍及對象	20
捌、參考資料及其他	20
一、網路資料	20
二、書籍資料	20

圖目錄

圖 1、製作流程圖	3
圖 2、主題與相關課程性或教學單元之說明	4
圖 3、香蕉的構造圖	8
圖 4、烘焙法	8
圖 5、乾燥法	8
圖 6、製作架構圖	10
圖 7、受訪者性別分析圖	15
圖 8、受訪者年齡分析圖	16
圖 9、受訪者職業分析圖	16
圖 10、了解香蕉皮營養價值分析圖	16
圖 11、是否了解香蕉皮可食用分析圖	17
圖 12、是否購買過香蕉皮相關產品	17
圖 13、香蕉皮橄欖型餐包香氣及口感分析圖	18
圖 14、香蕉皮橄欖型餐包外觀及色澤分析圖	18

表目錄

表 1、SWOT 分析	3
表 2、香蕉的種類	6
表 3、橄欖型餐包的比較	7
表 4、香蕉果皮的應用	9
表 5、訪談法之訪談問題答覆	11
表 6、專題使用器具及設備	12
表 7、專題使用之材料	13
表 8、製作步驟	13
表 9、香蕉皮橄欖型餐包之最佳配方表	14
表 10、問卷分析表	15
表 11、資料分析表	15
表 12、產品製做結論	20

壹、摘要

台灣人愛吃香蕉，一年可以吃掉 26 萬 4,300 公噸，平均每個國民一年吃下 11.2 公斤約 70 根香蕉，香蕉在大家的認知中只能用來食其果肉，卻不食其果皮，而香蕉皮廢棄量更是龐大，我發現香蕉皮其他用途的動機。透過烘焙食品概論課程，讓我認識到不同品種的香蕉，得知香蕉皮中的蕉皮素和維生素對人體中的營養很有效。市面上以香蕉皮製成的麵包種類並不多，而且香蕉皮的味道難以呈現出來，所以極少業者再利用。我決定將香蕉皮做成粉狀，其方法為乾燥法和烤培法，再以橄欖型餐包的配方中加入香蕉皮粉測試味道，找出最佳配方 15% 54g 的香蕉皮粉，再結合橄欖型餐包，探討消費者對香蕉皮橄欖型餐包的接受度，其結果滿意度較高。

關鍵字:香蕉皮、橄欖型餐包、廢物利用

貳、研究動機

一、研究動機

台灣人愛吃香蕉，一年可以吃掉 26 萬 4,300 公噸，平均每個國民一年吃下 11.2 公斤約 70 根香蕉，香蕉的營養大多來自於果皮，一般來說人們總是吃完果肉就把皮丟掉殊不知皮也是有營養成份，所以大家總是習慣把皮丟掉，於是我發想出一樣有關香蕉皮的麵包，藉由大部分人愛吃麵包這點也可以從中補充一些營養也可以藉此把廢棄物再利用，不再只有香蕉果肉能滿足大家的口腹之慾，平凡的香蕉皮也能真實的觸動大家的口感及喜愛。果皮是具有豐富葉黃素以及膳食纖維，可以有效幫助排便、解憂鬱、滋潤皮膚等等，我把香蕉皮廢物利用，把有營養的果皮和麵包結合在一起，利用烘焙課程學到的技術，研磨這項產品，做出最好的成品呈獻給大家。

二、研究目的

根據研究動機，本研究目的如下所述：

- (一)瞭解香蕉皮的營養及特性。
- (二)探討香蕉果皮廢物利用。
- (三)探討香蕉皮加入麵包中。
- (四)希望讓人改觀對香蕉皮不能食用的觀點。
- (五)調查受訪者對於香蕉皮麵包的滿意度及接受度。

三、製作流程圖

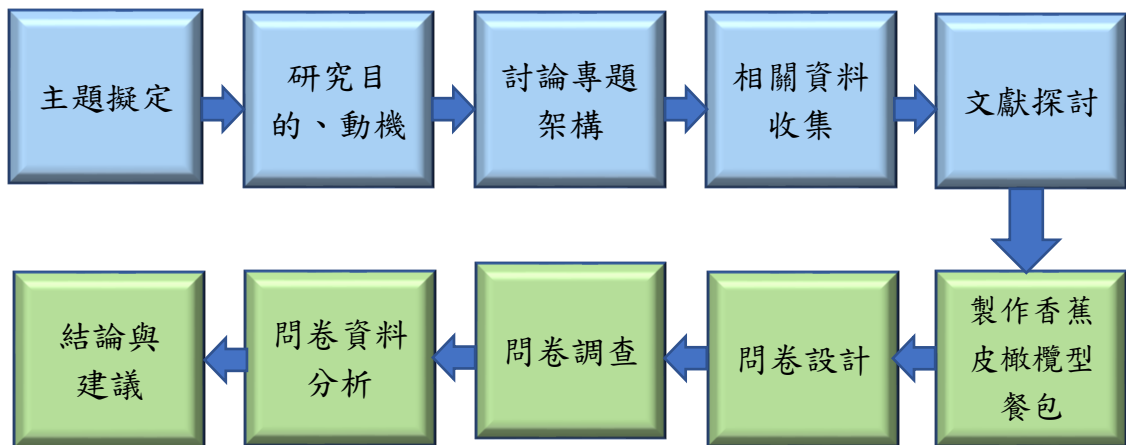


圖 1、製作流程圖

四、SWOT 分析圖表

表 1、SWOT 分析圖表

優勢(Strengths)	劣勢(Weakness)
1. 香蕉皮能讓消費者身體更健康 2. 能讓大眾皆能享受咖啡之風味香氣 3. 健康養生，含多種營養成分 4. 提供消費者更好的腸胃消化	1. 對未知產品有保留戒備 2. 消費管道少 3. 製作時香蕉皮要處理得當，不然會有苦味 4. 烤皮的時候要注意溫度，不然會烤焦
機會(Opportunities)	威脅(Threats)
1. 現代人喜愛創意麵包 2. 現代的烘焙市場廣大	1. 尚未被消費大眾接受 2. 有些人不喜歡香蕉皮的氣味

參、主題與相關課程之單元說明

一、主題與課程之相關性

大家吃香蕉時基本上都將香蕉皮丟棄，廢棄量也非常的多，所以我將香蕉皮融入在麵包當中，但不加餡料，將香蕉皮烘乾磨製成粉。我分別針對**烘焙課課程**相關的香蕉皮發展趨勢、製程、香蕉果皮營養價值、應用及麵包相關理論逐一說明如圖 2 所示：

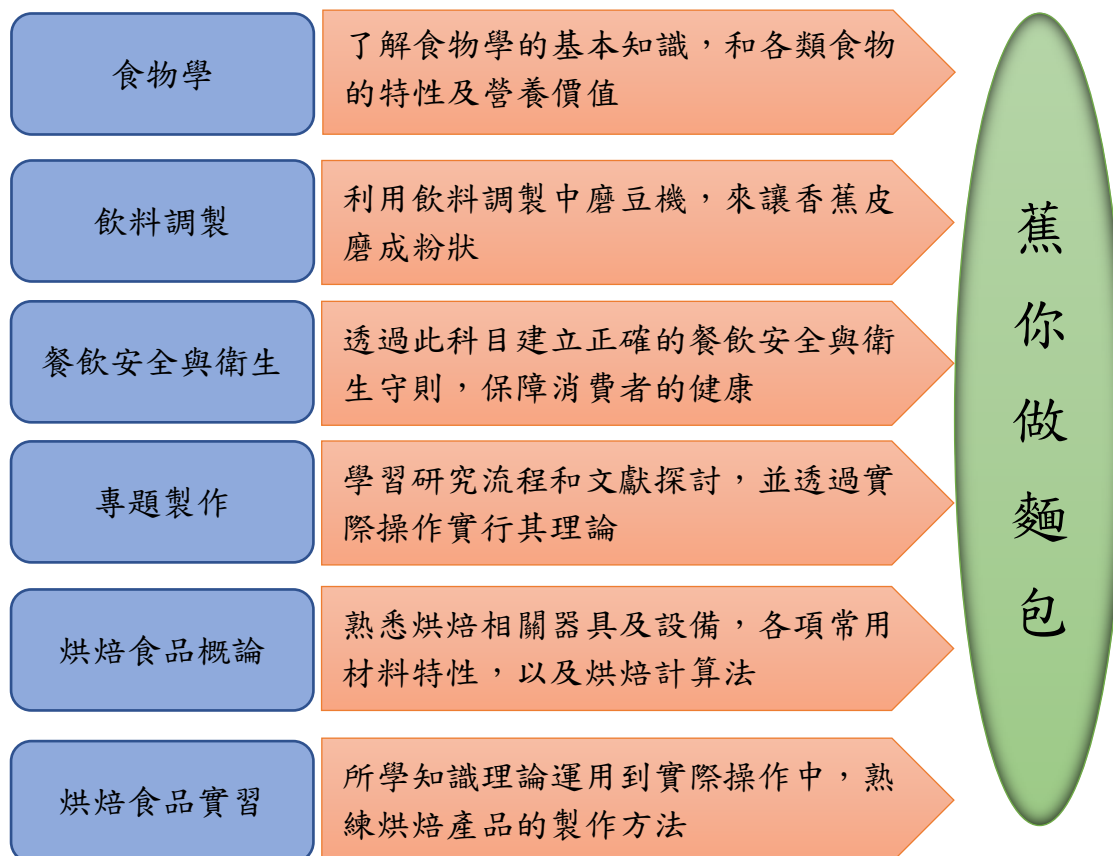


圖 2、主題與課程之相關性或教學單元之說明
(資料來源:自行彙整)

肆、文獻探討

一、香蕉的由來及價值

香蕉的出產地來自於亞洲東南部，以海南、台灣、廣東栽培較多。第一次種植收穫果實時需 10~15 個月，之後可以連收。種植時間以春季種植在二月中下旬；秋季種植則是在九月中下旬。香蕉有助於消化的醣類、檸檬酸、蛋白質、維生素 B2、鉀以及豐富的膳食纖維。

二、香蕉皮的食用來源

因為香蕉皮含有比較豐富的蛋白質、脂肪、糖以及人體所需的元素，如鉀、鈣、鎂等。所以，香蕉皮能夠吃。具體原因分析，如下所示：

(一)含有豐富的蛋白質

香蕉皮含有豐富的蛋白質、能夠增強免疫力、補充能量。

(二)含有脂肪

香蕉皮脂肪，能夠供給人體熱量。

(三)含糖量高

香蕉的糖量比較高，香蕉皮也不例外，因此碳水化合物能增加大腦中5-羥色胺化學成分的活力，可以催人入眠，所以失眠的人，可以吃香蕉。

(四)含有人體所需的元素

香蕉皮含有人體所需的元素，比如：鉀、鈣、鎂等。其中，鉀離子降低血壓的，有低制鈉離子升壓及損壞血管的作用。所以，食用香蕉皮能夠預防高血壓。

(五)含有蕉皮素

香蕉皮中含有蕉皮素，蕉皮素可抑制真菌和細菌的生長，可以食用香蕉皮來治療由於真菌和細菌感染所引起的皮膚瘙癢症或者因為皮膚乾燥誘發的老年性皮膚瘙癢。

三、香蕉皮的功效與作用

(一)香蕉皮使皮膚變得滋潤光滑

對於面部乾燥的朋友，可以用香蕉皮內側貼在臉上，香蕉皮晾在臉上10分鐘，再用清水洗乾淨臉部，可以使皮膚變得滋潤光滑。

(二)香蕉皮治療皮膚蚤癢症

香蕉皮中含有蕉皮素，蕉皮素可以抑制細菌和真菌滋生。根據實驗研究，證明得出，由香蕉皮治療因真菌或細菌所引起的皮膚蚤癢及腳氣病，治療效果很好。皮膚蚤癢症的患者可以精選新鮮的香蕉皮在皮膚蚤癢處反覆磨擦，或者把香蕉皮搗成尼末，或是把香蕉皮煎水洗，連用數日，及可奏效。

(三)香蕉皮治空腔潰傷





香蕉皮是屬於中藥的一種，燙水的時候，可以跟中藥火炭母一起燙，加適量紅糖，喝了可以治空腔發炎、潰傷。另外還有通便的作用。

(四)香蕉皮化雀斑

香蕉皮中含有豐富的維生素 A，用香蕉皮膚臉的話是可以淡化雀斑，如果臉上有座瘡，也可以敷香蕉皮來消除掉。

四、香蕉的種類 如表所示

表 2、香蕉的種類

			
<p>仙仙蕉，別名(弓蕉、甘蕉) 果狀:果肉芳香味甜，有「甘蕉」之稱，並因果型如弓，台語稱「芎蕉」。</p>	<p>台蕉一號 果狀:果把約 8.8 把果指數約 148 指，果指較北蕉細，轉色均勻，不易發青丹。</p>	<p>粉蕉 果狀:果指大而直、稜角，果梗特長，果皮厚，果熟後 淡黃色甜度高，但無香味，肉質軟。</p>	<p>紅皮蕉 因果皮呈暗紅色而得名。 果狀:果皮暗紅色，熟果蘋果紅，果肉黃白色，肉質較軟。</p>

五、橄欖型餐包

(一)麵包的由來

麵包最早的考古學證據來自歐洲舊石器時代晚期的地層，大約距今 3 萬年前。那時的麵包只是發酵的糧食餅^[1]。小麥和大麥是新月沃土上最早實現人工培育的植物之一，用它們做成的麵包在大約 1 萬年前的新石器時代成為主食。以小麥為主的農業從西南亞傳到歐洲、北非和印度次大陸。在世界上其他地方，大米（東亞）、玉米（美洲）和高粱（撒哈拉以南非洲）分別被人工馴化成功，組成了那些地區獨特的農業系統，並被用來做成類似麵包的食物^[2]。

(二)橄欖型餐包的比較如表 3

表 3、橄欖型餐包的比較

	<p>普通的橄欖型餐包，味道偏鹹，做法較為簡單，是常見的橄欖型餐包。</p>		<p>香蕉皮橄欖型餐包，味道偏甜，做法和普通的橄欖型餐包一樣。</p>
---	--	--	-------------------------------------

六、香蕉皮粉的製程

香蕉構造如圖 3 所示。香蕉皮製程的方式如下列方法敘

(一)烤培法(圖 4)

1. 先將烤箱預熱好為上火 105°C 下火 110°C。
2. 先將香蕉皮清洗乾淨，並且將香蕉皮的頭去掉。
3. 將香蕉皮剪成長 3 公分寬 3 公分的長度。
4. 將剪好的香蕉皮排放好在烤盤上，溫度達至 105°C 即可放入，烤至沒有水分但不可烤焦即可。

(二)乾燥法(圖 5)

1. 先將香蕉皮清洗乾淨，並且香蕉皮的頭去掉。
2. 將香蕉皮剪成長 3 公分寬 3 公分的長度。
3. 剪好的香蕉皮鋪好在烤盤中即可。
4. 放入乾燥機以 35~40°C 乾燥 8 小時。
5. 乾燥完的香蕉皮可以密封袋密封起來。

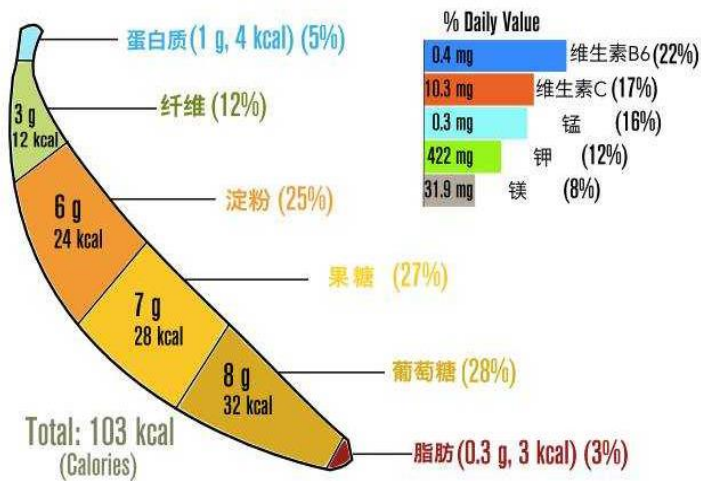


圖 3、香蕉構造



圖 4、烘焙法



圖 5、乾燥法

七、香蕉皮的營養價值

香蕉皮含有豐富的蕉皮素成分和維生素，說明如下：

(一)蕉皮素

蕉皮中含有蕉皮素，可醫治由真菌和細菌感染所引起的皮膚瘙癢症，將香蕉皮搗爛加上姜汁能消炎止痛，用香蕉皮搓手足，可防治皸裂、凍瘡；橘子皮洗淨蒸糖水飲用，有順氣清肺祛濕、止咳化痰的功能；柚子的表皮富含精油，熬成湯汁之後加到洗澡水中，不但可以緩解痱子等暑氣引起的皮膚症狀，還能防止蚊蟲叮咬。

(二)維生素

香蕉皮中的維生素 A 有助於維持牙齒、骨骼、軟組織健康，維生素 B6 不但對免疫系統有助益、可促進大腦、心臟健康，也可調節血糖、提振心情。至於維生素 B12、則對大腦、神經系統有好處，另外香蕉皮中維生素 B 群與抗氧化成分有助於提升心陳代謝、幫助減重。

八、香蕉果皮的應用

市面上有許多的香蕉果皮相關產品，包刮香蕉營養棒、皮膚蛋白高蛋白能量餐香蕉等，如表 4 所示：

表 4、香蕉果皮相關產品

香蕉營養棒	皮膚蛋白香蕉餐	香蕉酵素
		

伍、研究方法

採用[訪談法]、[實驗法]及[問卷調查法]。希望透過訪談可以進一步瞭解香蕉果農(產學合作業者)目前對於香蕉果皮的用途及香蕉果皮製成麵包的看法。藉由實驗法研發出[香蕉皮橄欖型餐包]和[咖啡香蕉皮橄欖型餐包]並以問卷調查法瞭解烘焙店家對於我研發出的兩款香蕉果皮橄欖型餐包之色澤、味道、香氣、口感、整體的看法,並瞭解其對「香蕉皮橄欖型餐包」銷售及延伸產品之看法。

一、製作架構圖

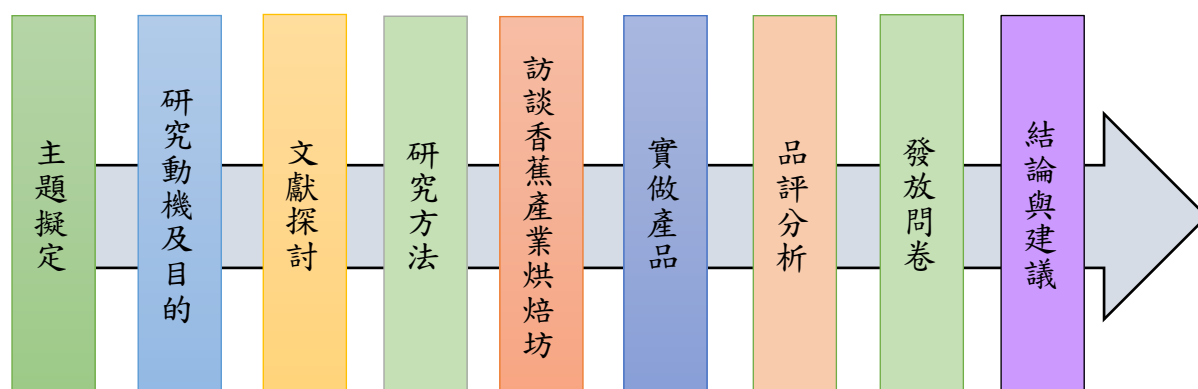


圖 6、製作架構圖

二、研究對象

本研究對象分為兩部分:

(一)香蕉果農(產學合作業者):進行訪談,希望進一步瞭解目前香蕉果皮的用途及對於香蕉皮橄欖型餐包之看法及需求。

三、研究方式

(一)訪談法

1. 產學合作單位介紹,請參閱附錄一

2. 於民國 108 年 08 月 10 日至高雄旗山吉美香蕉蛋糕店長商談,訪談內容如表 5。

表 5、訪談問題回覆

訪談問題	回覆
Q1. 現在貴店香蕉果皮之相關用途?	香蕉的果肉取出來後取兩公斤的果肉，再用來打成泥放入蛋糕的配方中，而香蕉皮主要還是直接給果農作推肥的動作。
Q2. 為什麼不開發香蕉果皮相關產品?	主要的產品還是以蛋糕為主，但香蕉皮我們暫不考慮做相關的產品。
Q3. 為什麼很少人把香蕉皮製成商品?	香蕉皮中的味道很難被激發出來，而且香蕉皮的味道並不是哪麼好聞。
Q4. 香蕉果皮是否有商品價值?	如果能研發成功，對果農們有很大的幫助，並且增加果農收入。
Q5. 您覺得能把香蕉皮橄欖型餐包放在貴店商品架上嗎?	香蕉蛋糕為主要商品，而香蕉皮餐包我們未來並不排斥放入。
Q6. 本專題希望將研發出的香蕉皮橄欖型餐包延伸出各項產品，其中一項是香蕉皮粉和咖啡粉做結合的橄欖型餐包，業者的看法和建議為何?	咖啡粉香蕉皮橄欖型餐包的配方要算好，尤其是香蕉皮的味道激發出來，但又不被咖啡的強烈香氣給蓋掉，這樣應該就沒有問題了。

(三)實驗研究法

藉由實驗法研發出(香蕉皮橄欖型餐包)。

(四)問卷調查法

透過問卷調查法來了解咖啡店家對於(香蕉皮橄欖型餐包)和之色澤、味道、香氣、口感、整體的看法。問卷採不記名方式施測，於民國 108 年 08 月 17 日，讓店家親自品評香蕉皮的橄欖型餐包，以及說明(香蕉皮橄欖型餐包)的製作原理跟構想，再依照個人的視覺感受填寫問卷本研究邀請 31 位路人和兩家香蕉蛋糕店家進行施測對象，共發放 31 張問卷，回收 23 張問卷，回收率為 74%(問卷內容，請參閱附錄)

三、設備及器材

(一)使用器具/設備(表 6)

				
篩網	鋼盆	軟皮刮刀	刮刀	馬口碗
				
磨豆機	桿麵棍	攪拌機	攪拌缸	電子磅秤
				
烤盤	烤箱	發酵箱	攪拌鉤	大篩網

四、研究步驟

以下分別針對香蕉皮橄欖型餐包、香蕉咖啡橄欖型餐包之材料及製作方法逐一介紹：

(一)香蕉皮橄欖型餐包之材料(表 7)

表 7、專題製作之材料表










品名	香蕉皮粉	高筋麵粉	細砂糖	鹽	水
圖示					
重量	25g	360g	36g	3.6g	180g

表 7、製作之材料表

品名	奶粉	酵母	無鹽奶油	全蛋
圖示				
重量	14.4g	5.4g	28.8g	28.8g

(二)香蕉皮橄欖型餐包實際製作步驟(表 8)

表 8、香蕉皮橄欖型餐包實際操作步驟

圖示	操作說明	圖示	操作說明
	1. 將材料秤齊後，將所有材料加至攪拌缸內(奶油除外)		2. 麵粉打成糰後，加入奶油。打製麵糰擴展階段即可。
	3. 將麵糰打好後，把麵糰放入鋼盆中，基本發酵60分鐘。		3. 將麵糰分割每顆40G，16顆，中間發酵15分即可。
	5. 麵糰中間發酵完後，將分割好的麵糰整成橄欖型在放入後發酵即可。		6. 麵糰後發酵完後，將橄欖型餐包放入烤箱中，烤12分鐘後即可。

(三)香蕉皮橄欖型餐包最佳配方(表 9)

表 9、本研究實做過程

材料	配方重量(g)	材料	配方重量(g)
高筋麵粉	360g	細砂糖	36g
香蕉皮粉	54g	無鹽奶油	28.8g
奶粉	14.4g	水	200g
酵母	5.4g	全蛋	28.8g
鹽	3.6g		

陸、研究結果

一、資料分析

於民國 107 年 08 月 17 日發放問卷 31 份，受訪者利用感官品評分析法來完成本產品的品評並填寫問卷，其中男性佔 10 張女性則佔 13 張，無效問卷共有 8 張，有效問卷 23 張，我將問卷分析並統計分析(表 10)。

表 10、問卷分析表

項目	調查地點	發出份數	回收份數	廢卷	有效問卷	回收率
正式問卷	旗山地區 烘焙坊	31 份	31 份	8 份	23 份	74%

(一)資料分析表(表 11)

表 11、資料分析表

項目	得分	百分比	平均分
口感	94	82%	4
外觀	90	78%	3.9
香氣	82	71%	3.5
色澤	93	81%	4

整體接受度：3.85

資料來源(自行彙整)

二、統計分析圖

(一)基本資料

性別:受訪者包含男性 10 人、女性 13 人共 23 人(圖 7)

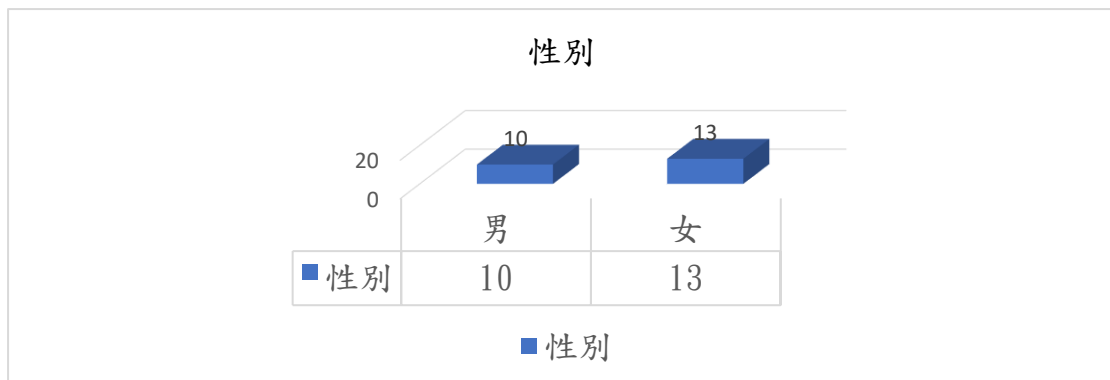


圖 7、受訪者性別分析圖

(二)年齡:20 歲以下 5 人、21~30 歲以下 7 人、31 歲~40 歲以下 8 人、50 歲以上 3 人。根據調查結果得知(圖 8):喜愛本產品的以 31~40 居多，其次為 21~30 歲。

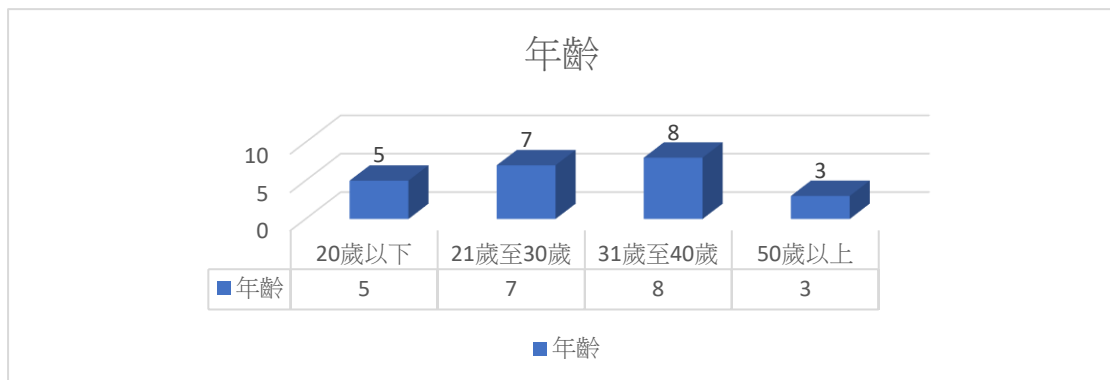


圖 8 受訪者年齡分析圖

(三)、職業:學生共有 5 人、上班族 11 人、自由業 5 人、高齡者 2 人。根據調查結果得知(圖 9)喜愛本產品的消費者上班族較多。

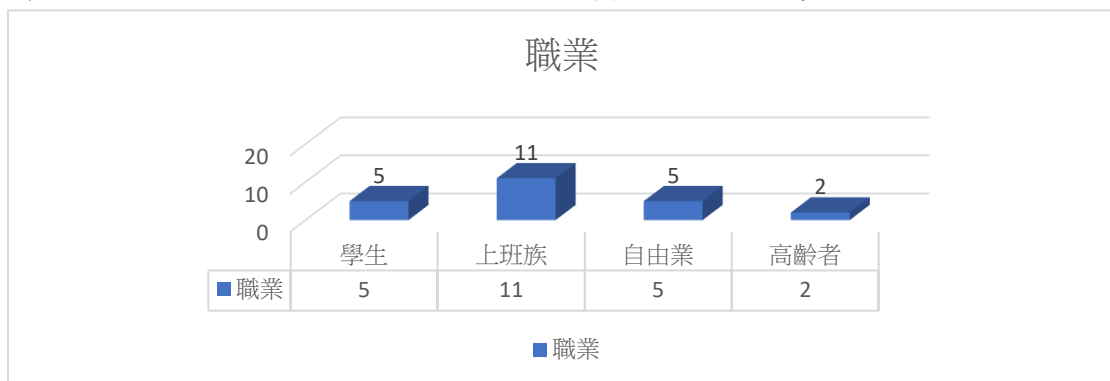


圖 9 受訪者職業分析圖

(四)、是否了解香蕉皮的營養價值

根據調查結果得知(圖 10):大部分受訪者都不知道蕉皮的營養價值，其中了解的人有 11 人，不瞭解的有 12 人，

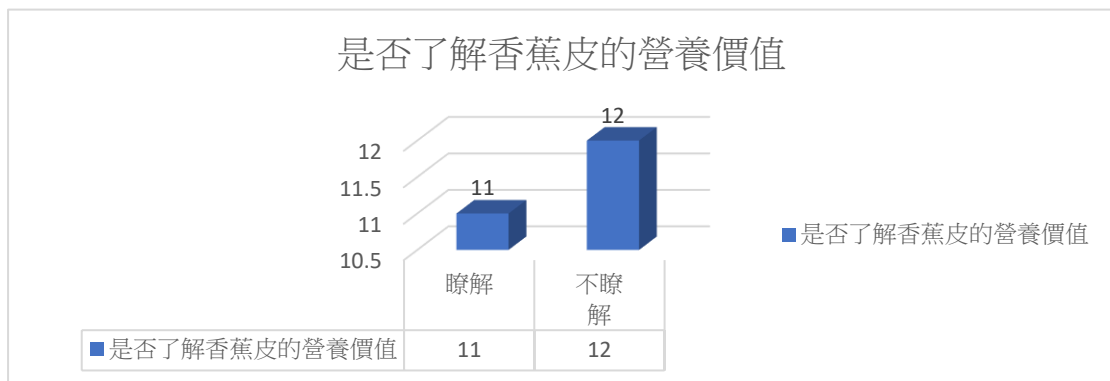


圖 10、了解香蕉皮的營養價值分析圖

(五)、根據調查結果(圖 11) 得知，了解香蕉皮可食用的人有 11 人，不瞭解的人有 12 人。

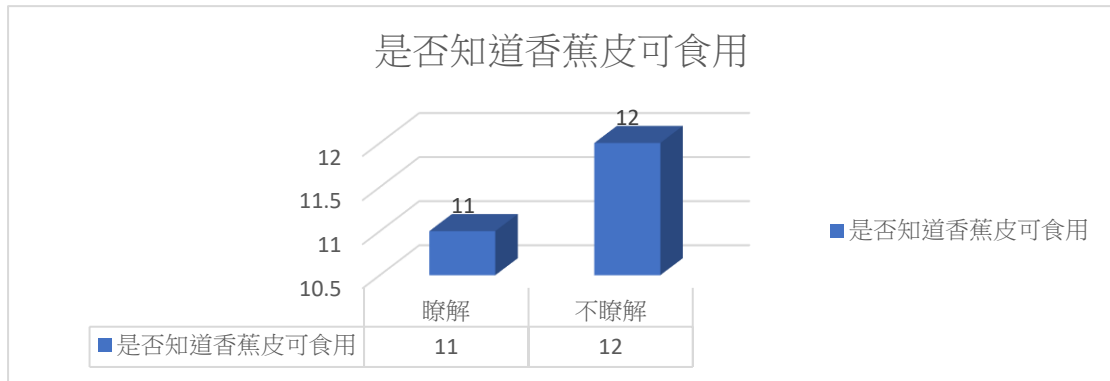


圖 11、是否知道香蕉皮可食用分析圖

(六)、根據結果(圖 12)得知，購買過香蕉皮相關產品的人有 3 人，沒有購買過的有 12 人。

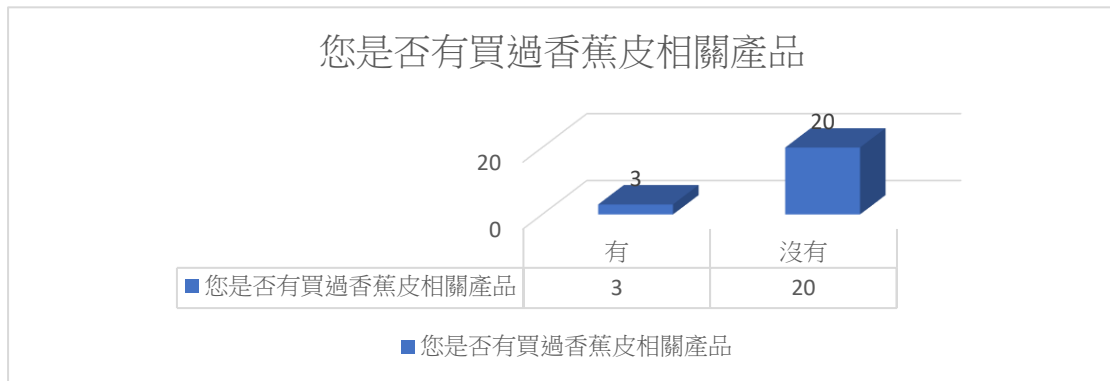


圖 12、是否購買過香蕉皮相關產品分析圖

三、對[香蕉皮橄欖型餐包]之評價

以下就香蕉皮橄欖型餐包的香氣、口感、外觀、色澤及整體喜愛程度來比較。根據調查結果如下:(圖 13、14)

(一)香氣方面:男性對香氣方面(65%)>女性對香氣方面(35%)

(二)口感方面:男性對口感方面(52%)>女性對口感方面(48%)

(三)外觀方面:男性對外觀方面(39%)<女性對外觀方面(61%)

(四)色澤方面:男性對色澤方面(39%)<女性對色澤方面(61%)

綜合以上結果得知男性對於本產品的香氣和口感方面男性較佳，女性則對外觀方面及色澤方面較佳。

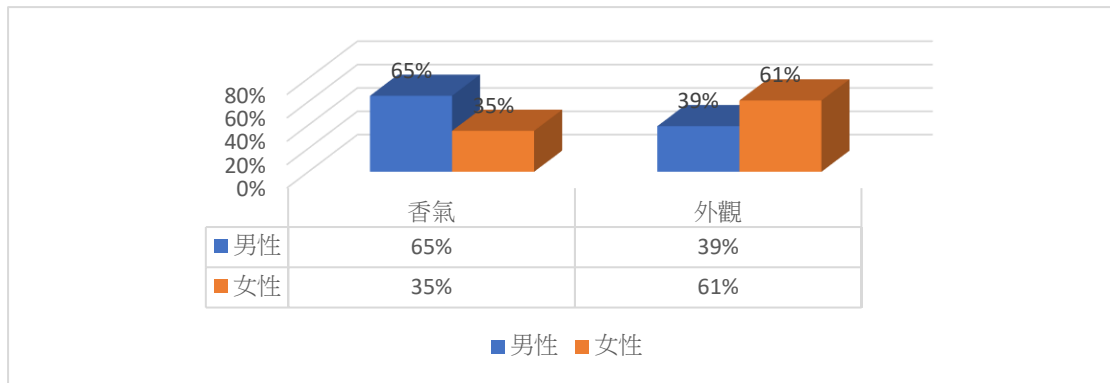


圖 13、香蕉皮橄欖型餐包之外觀及口感分析圖

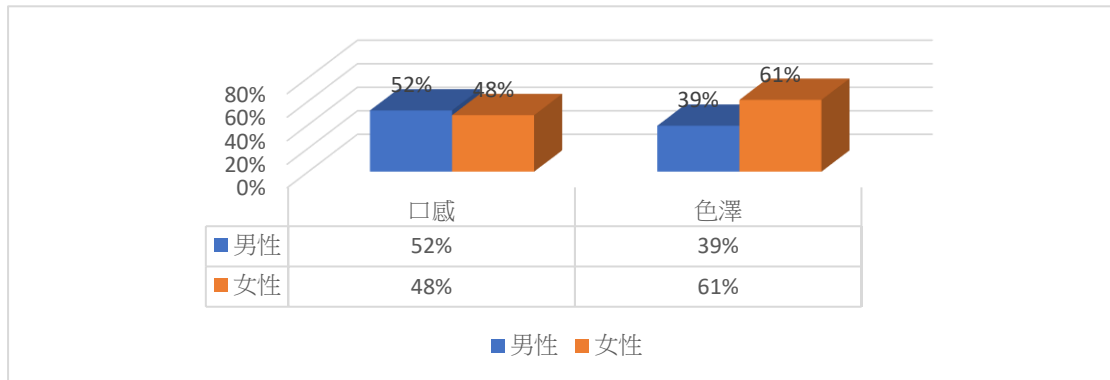


圖 14、香蕉皮橄欖型餐包之口感及色澤分析圖

柒、結論

一、結論

(一)問卷分析結論

經研究經過討論後，發現香蕉皮橄欖型餐包在本次的問卷調查中，我發現大多數人都對香蕉皮感到不解，但當我請問卷受訪者試吃時，得到的反饋卻是好的，所以我發現本次問卷調查讓人改觀了香蕉皮不能食用的刻板印象。

(二)產品製做結論

表 12、產品製做結論

實作次數	實驗方法	成品	結果	結果分析
實驗一	烘焙法		失敗	第一次使用的方法做出來的味道並不感到噁心只有淡淡的苦味
實驗二	乾燥法		失敗	第二次的實驗使用乾燥法把香蕉皮烤乾，但味道卻是苦的。
實驗三	烘焙法		失敗	第三次的實驗，香蕉皮粉的量改為 26G 的最後味道雖然是有淡淡的苦味，但離發放問卷已經不遠了。
實驗四	烘焙法		成功	第四次的實驗，香蕉皮粉的量改為 56G 後，味道不僅不會苦澀，且具有淡淡的香蕉味，並且還有甜甜的果香味

二、建議

(一)製作材料方面

香蕉皮橄欖型餐包之配方在實際製作，認為可以將水的公克改至 200g，以便達到麵糰不會太乾，經過整型後麵糰破裂的情形相對改善。

(二)製作配方的最後更改

製做的香蕉皮橄欖型餐包，經實際製作後，決定將改量劑也就是 S-5000 讓香蕉皮粉來進行代替，不僅可以讓香蕉皮粉的味道更為全面，而且在吃的時候不會有太鹹的感覺，反而有一種鹹中帶甜的感覺，也不會太膩，顛覆一般人吃橄欖型餐包有點鹹的感覺。

三、研究範圍及對象

問卷發放範圍僅限於旗山香蕉蛋糕坊和少部分的烘焙食品店家，經討論，建議將問卷發放範圍增加至香蕉果農，如此研究出的結果將更準確並更具價值性。

捌、參考資料及其他

一、書籍資料

- (一)李貴年(2013)。烘焙食品丙級檢定學術科大全。文字復興有限公司
- (二)周儷淑(2009)。丙級烘焙食品(麵包、西點蛋糕類)。台科大股份圖書有限公司
- (三)全華餐旅研究社(2015)。丙級烘焙技能檢定學術科完全攻略。全華圖書股份有限公司。
- (四)丁秀娥(2007)。烘焙 II。龍騰文化事業股份有限公司
- (五)楊雪慈(2008)。烘焙 II。啟英文化事業有限公司

二、網路資料

- (一)香蕉皮能吃
https://baike.pcbaby.com.cn/qzbd/16782.html#ldjc4ta=baby_tbody2
- (二)神奇蔬果養生寶典:教你如何正確食用蔬果
<https://www.books.com.tw/products/0010703503>
- (三)香蕉品種 <https://www.baimi.org.tw/agro3.html>

附錄一、問卷內容

附錄、問卷調查表

親愛的受訪者：

您好，這份問卷是為了想瞭解您對香蕉皮橄欖型餐包滿意度，懇請您撥空填寫，此問卷無須具名，且不對外公開，問卷結果僅供專題研究之參考，請您安心，謹此對您的協助敬表謝忱。

高雄市高英工商餐飲管理科

教師：唐雅珍

敬上

第一部分 基本資料

1.性別：男性 女性

2.年齡：20歲以下 21-30歲 31-40歲 50歲以上

第二部分 香蕉皮食用價值

1.了解香蕉皮的營養價值？ 是 否

2.是否知道香蕉皮可食用？是 否

3.您吃香蕉時是否將香蕉皮丟棄？ 是 否

第三部分 滿意度

下列題目是針對您吃完香蕉皮橄欖型餐包後對的滿意度，請評估您自己的感覺，請選出最適合您的答案，並請在□中內打「√」。謝謝您的協助！

	非常滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意
1.您對香蕉皮麵包的喜愛程度嗎？	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.您滿意香蕉皮麵包的香氣嗎？	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.您滿意香蕉皮麵包的口感嗎？	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.您滿意香蕉皮麵包的外觀嗎？	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.您滿意香蕉皮麵包的色澤嗎？	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.您是否有意願再回購呢？	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.您覺得香蕉皮麵包有商品價值嗎？	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.您比較喜愛調味過的橄欖型餐包嗎？	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>