

南臺科技大學

餐旅管理系

畢業專題報告

新產品開發——鳳梨加工應用

指導教授：蔡宏儒 老師

學生：4A0M0056 林玉瓊

4A0M0074 蘇佳玲

4A0M0075 廖珮吟

4A0M0137 朱涵璿

9A0M0013 馬子維

中華民國一〇四年一月十六日

南 臺 科 技 大 學
餐 旅 管 理 系

畢 業 專 題 評 審 委 員 審 定 書

林玉瓊、蘇佳玲、廖珮吟、朱涵瑤、馬子維

等，所提之專題製作

題目：新產品開發——鳳梨加工應用

經本系 專題製作 評審委員會審議，認為符合標準。

專題製作評審委員會

委 員：蔡宏博 (指導教授)

委 員：蘇佳玲 (口試主考官)

委 員：廖珮吟

委 員：朱涵瑤

召 集 人：蔡宏博

中 華 民 國 103 年 12 月 26 日

摘要

鳳梨的加工品並不多樣化，以最為常見的是鳳梨酥和鳳梨罐頭；鳳梨酥是讓鳳梨產量變旺的小金磚，也是最佳的伴手禮，鳳梨酥雖然吸引到很多人的喜愛，但是品嚐久了也會想換換新的不一樣的產品；鳳梨罐頭也在1938年外匯高達1,679,287箱，是鳳梨事業高峰期（臺南市政府文化局，無日期）。因市面上顯少有鳳梨乾，所以把鳳梨製做成水果乾保存，可以長時間放置不容易敗壞，再利用鳳梨果乾應用在餐飲烹調上，讓消費者有更多種選擇性。本研究以製作鳳梨水果乾為主，將分成三種條件，厚度、時間、溫度來測試風味和口感有何不同；以感官品評了解大家對不同溫度乾燥而成的鳳梨乾的喜愛度，選出大家最喜愛的鳳梨乾並加入布蘭達中探討三種配方中鳳梨乾的多寡其風味是否會改變，選出大家接受度最高的布蘭達並依製作的新產品來做Lab值、pH值的測試，就能藉此鎖定市場，發展出大眾都喜愛的鳳梨新產品。採用問卷調查方式，第一階段為鳳梨果乾不同溫度條件三種樣品試吃，共發出100份問卷，其中有效問卷87份、無效問卷13份；第二階段總共發出30份問卷，其中有效問卷30份、無效問卷0份。之後使用SPSS12.0統計分析軟體進行分析。研究得知鳳梨果乾新產品，在感官品評口感組織、色澤、風味及整體接受度中，品評員對於加入120克的果乾新產品接受度最好，其果乾喜好程度與否，並沒有太大的差異性。

關鍵字：布蘭達、果乾、乾燥、鳳梨

誌 謝

專題製作已漸入尾聲，在這寒冬裡內心卻是十分沸騰，不知其寒，回首這一年間，為了完成專題的這一刻，耗費了多少精神力與黑夜搏鬥，意志力也在悠悠的日子裡得到磨練，在此時此刻，痛苦已全部忘卻，我們知道多年以後亦會記得這份感動來自於付出的那顆心，以及在懵懂裡逐漸成長、蛻變。

感謝指導本組的專題老師——蔡宏儒老師。在製作過程中遇到的困難老師都給予適當的教導。

在專題一開始，我們像無頭蒼蠅一樣無法確定方向，老師表現耐心把我們的想法像泉水一樣汲引出來，慢慢的推動，我們在陰霾的心情下漸漸撥雲見日，著手執行實作時也在旁細心指導，蔡老師一直關心組員之間的和諧，是否表現謙卑的態度、用心一起努力，我們受到這樣的激勵，大大強化我們盡力去完成份內的工作，為此對蔡老師感激不盡。

此份專題的誕生要感謝組員之間不分你我的奉獻精神，願意無條件配合，以及親友的勉勵，與學長姐的不吝相助，最後還是要感謝蔡老師全力付出的治學態度，才有這篇專題的完成。在此獻上我們深深的感謝，謝謝各位。