

南臺科技大學

餐旅管理系

畢業專題報告

以台灣優質農產品紅肉火龍果應用於烘焙
產品-以貓舌小西餅為例

指導教授：蔡宏儒老師

100 級學生：陳品吟 4A00H005

游盛閔 4A00H009

李文秀 4A0M0040

周憶珊 4A0M0095

吳鳳真 4A0M0096

鄭資云 4A0M0122

中華民國一百零四年一月十六

南臺科技大學
餐旅管理系

畢業專題評審委員審定書

陳品吟、吳鳳真、周憶珊、游盛閔

李文秀、鄭資云等，所提之專題製作，

題目：以台灣優質農產品紅肉火龍果應用於烘焙產品-以貓舌小西餅
為例

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：羅中奇 (口試主考官)

委員：李怡君

委員：_____

召集人：David H

中華民國 103 年 12 月 26 日

誌謝

正值歲末冬寒，四處一片冷颼。在這寒冷的季節裡，花費了整年的時間完成的專題，讓每位同學心中充滿了澎湃及無比的感動。回想過去那段時間，是多麼的辛苦難熬，曾經有多少個日子，搞不清楚是白天還是黑夜，總覺得一天 24 小時都不夠用，日以繼夜地與電腦作伴，眼前充滿的總是密密麻麻的數字及文字。如今回想起，這些煎熬、精神與身體的摧殘都已飄到九霄雲外，現在大家享受的是那份成長的喜悅及重獲新生般的感動。

這份專題的產生，並非單靠我們幾位學生的能力可以做到的。在我們的背後有一大推手，賦予我們綿延不絕的靈感及能量，以致最終能完成這份專題。我們最大的推手正是指導老師-蔡宏儒老師。蔡老師總是不斷的教導我們，對於我們不了解的地方，總是有耐心及細心的解釋，除此之外，更主動針對他認為我們不懂的地方進行講解。蔡老師這樣的教學態度，深深激勵了我們，而他對我們的種種體貼與百般關心，更是讓我們感恩在心。

在專題製作的開始，蔡老師便再三強調，結果的好與壞，不在於個人的成績及能力，而是每位組員能否團結一致，盡心完成自己所負責的部分，以及彼此間的關心與鼓勵。可肯定的是，我們的小組員十分團結，大家都願意為這份專題，犧牲自己的時間，積極參與討論，盡力完成自己該做的任務，以求專題的成果能夠盡善盡美。

這份專題的完成要感謝組員無私的付出，以及其它給予我們寶貴意見的老師與學長姐，最後還是要感謝蔡宏儒老師的全力指導，沒有老師的指導與參與，就沒有這份專題的誕生。在此獻上我們由衷的感謝，謝謝各位。

摘要

近年來隨著國民生活水平的提升，對於食品的口味及營養成份要求越來越高，因此到處可見標榜著以天然食材製作的食品，針對這一點，本研究目的是以石火泉種的紅肉火龍果汁液添加至貓舌小西餅之中，進而探討貓舌小西餅的物理性質是否有明顯差異。

本研究是以石火泉種的紅肉火龍果汁液添加至貓舌小西餅，比例分別為20%、40%、60%、80%及100%，並進行感官品評。

品評項目則分為，第一部分以紅肉火龍果喜好性對樣品色澤、甜味、口感及整體接受度連續五週的比較；第二部分以貓舌小西餅喜好性對樣品色澤、甜味、口感及整體接受度連續五週的比較。

在品評結果中顯示，以紅肉火龍果喜好性對樣品，在色澤、口感及整體接受度的比較，是以添加60%汁液的貓舌小西餅獲得較高平均數；在以貓舌小西餅喜好性對樣品，在色澤、甜味、口感及整體接受度的比較，平均數以添加60%汁液的貓舌小西餅獲得較高。兩種品評的結果顯示，在添加五種不同比例時，推論出以添加60%紅肉火龍果汁液製作出的貓舌小西餅可能為接受度較高的產品。

紅肉火龍果汁液添加至貓舌小西餅之中，其物理性質變化經實驗結果顯示：pH值不會隨著時間增加而影響酸鹼度；色澤會隨著汁液添加越多，顏色會越紅；擴展率會隨著汁液添加越多，擴展率會減少，產品體積越小；質地會隨著汁液添加越多，質地脆硬度越高。其上述四點結果皆為反之亦然，因此影響貓舌小西餅物理性質之變化，為紅肉火龍果汁液添加量的多寡。而非紅肉火龍果汁液冷凍保存四週時間影響。

添加紅肉火龍果汁液製作出之貓舌小西餅，是將蔬果應用於烘焙產品，此研究結果可供後續研究人員做開發新產品的相關參考。

關鍵字：紅肉火龍果、貓舌小西餅、新產品開發