

南臺科技大學

餐旅管理系

畢業專題報告

食油風暴的省思-鴨油產品開發

指導教授： 葉佳聖 老師

100 級學生： 羅价玲 4A080191

蔡雅嵐 4A080198

高銘治 4A080201

鍾孟樺 4A0M0001

余姿蓉 4A0M0077

蘇光彤 4A0M0097

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

羅价玲 4A080191、蔡雅嵐 4A080198、高銘治 4A080201、
鍾孟樺 4A0M0001、余姿蓉 4A0M0077、蘇光彤 4A0M0097、等，
所提之專題製作，

題目：食油風暴的省思-鴨油產品開發

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：罗价玲 (指導教授)

委 員：吴美群 (口試主考官)

委 員：施珠璽

委 員：罗价玲

召 集 人：罗价玲

中華民國¹⁰³年12月26日

唉~

誌謝

感謝各位組員盡心盡力的共同完成此專題，在過程中大家難免會吵架，但吵架也是一種溝通，因為我們無不期待專題能夠做得更好，經過一年半的時間，每位組員的責任心都變得更好，彼此之間也更為融洽與團結。在此謝謝我們的指導老師-葉佳聖老師，謝謝老師不辭辛勞地指導我們，過程中我們也許沒做到老師的標準，但他依然耐心地指導我們，遇到瓶頸時提點我們，也謝謝胡永輝老師，謝謝胡老師同意我們使用中餐教室，讓我們有好的場地可以進行產品試驗，謝謝餐旅系的學生和台中市神岡區公所的各位同仁，感謝你們願意為我們的專題填寫問卷，每一位協助我們的人都是我們專題完成的功臣。

摘要

現代社會忙碌的民眾大多沒有時間在家煮飯，常常外食或買便當回家吃，普遍的消費者在購買時會選擇蔥燥類的醬料罐頭，也因為滷肉飯或是肉燥飯早已是民眾心目中典型的國民美食。是近年來，台灣不斷出現食品安全的問題，在 2014 更是短短兩個月內連續兩起食用油安全問題，所以人們在食用油方面的選擇更為小心謹慎，喜歡食用動物油脂的也會選擇店家自製的或是自己在家自製。本研究以鴨油和紅蔥頭進行研發，調製出四組配方為：100PF 組(100%豬油)、30DF 組(30%鴨油混 70%植物油)、10DF 組(10%鴨油混 90%植物油)、100DF(100%鴨油)組，使用感官品評了解消費者對產品的喜好程度和購買意願，針對香氣、色澤、鹹度、風味、餘後感和購買意願做為主要分析項目。研究結果顯示，消費者接受性 100DF 組與其它三組產品有顯著性，顯示消費者較接受 100DF 組產品，而消費者喜好性由高至低為：100DF、30DF、100PF、10DF 組。四組產品其香氣、色澤、鹹度、風味、餘後感等特性集中落在普通偏喜歡。由相關性分析顯示四組產品相關係數值偏向中高度相關，且顯示結果皆具有顯著關係，數值皆為正向，表示產品整體性越高者，其它變相也越高。另外四組產品在預測的解釋變異量有中度以上的關係存在，表示預測能力越高者，解釋能力越好。

關鍵字：鴨油、蔥燥、產品開發、消費者品評、Duck Fat