

南臺科技大學

餐旅管理系

畢業專題報告

烏龍茶風味水餃之消費者喜好性調查 —以台南地區為例

指導教授： 胡永輝 助理教授

100 級學生： 鍾易均 4A0M0032

謝君宜 4A0M0046

陳穎亭 4A0M0078

謝淑嫻 4A0M0085

林佳玉 4A0M0094

林淑玲 4A0M0107

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

謝君宜、鍾易均、陳穎亭、謝淑嫻

林佳玉、林淑玲等，所提之專題製作，

題目：烏龍茶風味水餃之消費者喜好性調查—以台南地區為例

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：胡永輝 (指導教授)

委 員：Demita (口試主考官)

委 員：黃志輝

委 員：_____

召 集 人：Demita

中 華 民 國 一 百 零 三 年 十 二 月 二 十 六 日

摘要

麵食產品能否於市場上具有繼續生存的關鍵因素是消費者的口碑，消費習慣從物質的需求提升到心理的滿足，故對消費者喜好性有所了解是相對重要，麵食當中的水餃是消費者最喜愛的美食之一，簡單的水煮餃子也能成為正餐食用，再加上現代餐飲業者講求的飲食特色。本研究針對烏龍茶結合麵食開發新產品為例，以翠玉烏龍茶為主角，添加不同比例的烏龍茶葉探討消費者對新產品烏龍茶水餃的喜好性。第一階段試作，在相同條件下進行添加不同比例的烏龍茶製作出兩種水餃樣品，麵皮皆為添加烏龍茶粉 1%，四種內餡分別加入烏龍茶粉 3%、烏龍茶粉 6%，經由指導老師與內部組員品評後，由於無顯著差異，所以將茶葉比例加重，進行第二階段製作，麵皮皆為烏龍茶粉 2%，內餡分別以烏龍茶粉 3%、烏龍茶粉 6%、烏龍茶葉 6%、烏龍茶葉 21%，由問卷分析結果得知，消費者對於烏龍茶水餃的整體喜好程度最高的為烏龍茶葉 6%，因為以烏龍茶葉 6%為添加方式的烏龍茶水餃，茶濃度較一致故受試者接受度高，樣品烏龍茶葉 6%與烏龍茶葉 21%兩者的分數皆超過 3 分，表示消費者對於此研究之烏龍茶水餃產品接受度高。

利用 116 份的有效問卷以敘述統計、無母數分析、相關係數檢定、順位法分析，進行問卷分析，並篩選出最適合的烏龍茶比例，同時調查感官品評、消費者喜好性評分和嗜好順位輔以佐證。獨家美食引發國內許多業者努力開發新產品，建議可針對特殊風味這部份做為經營和未來產品開發，亦可將此消費者喜好性做為產品研發目標及方向，新產品的開發是否有價值還是需靠產品本身所帶給消費者的喜好性和口碑來維持。

關鍵字：烏龍茶、水餃、產品開發

誌謝

本研究專題經過漫長的時間，從無到有，在不斷的做修改，這中間遇到了許多問題，有了很多老師的指導協助，我們才可以一一的克服，中間過程累積了許多經驗、知識，我們從中學習、成長，終於讓我們完成了這份報告，除了組員們的努力之外，我們也感謝許多人的協助。

首先要特別感謝我們的指導教授胡永輝教授，胡教授不時給予研究正確的方向，也不吝嗇的對研究樣品配方以專業角度改正，使全體組員在半年多的研究時間獲益良多，也感謝胡教授在場地以及研究所需器具給予全力支持，時常與教授討論專題，打擾教授時間，教授也親切地給予我們指導。

另外也感謝南臺科技大學餐旅管理系梁仲正教授不吝嗇的協助，給予我們文獻撰寫的舉例，生動的講說方式，讓我們知道還可以做更多的補充；劉國寧教授則是給予我們格式上的幫助，最後感謝葉佳聖教授在問卷設計上給予的研究建議與研磨機的借用，使本研究更加順利進行。

在整個問卷發放的過程，感謝受試者的配合以及意見的提供；系辦人員的全力配合。此畢業專題在半年多來的琢磨、修改下逐漸成型，而在這段時間內的努力除了專業知識的增長，也希望藉此改善傳統餐飲業的高油、高鹽、高熱量的飲食習慣，並期待餐飲業在健康意識道路上更加成熟。