

指導老師：蔡宏儒

題目：南瓜素蛋黃酥開發及消費者接受度之探討

組員：毛珮琪 495M0100 謝曼筠 495M0031 梁靖梅 495M0007 廖凱文 495M0081

摘要：在現代人講究健康飲食的觀念裡，現今的飲食習慣不再像是過去的高由高熱量的食品，而是追求以健康為導向的食材，研發出更多元化的料理。而這個研究就是以蛋黃酥為例，來加以開發改良。以 60 克左右的蛋黃酥為例，他的熱量是 200 大卡，相當於 1 碗白飯。月餅裡的高糖、高油、高脂肪，對人體實造成相當大負擔。所以本研究針對這個情形，以健康為導向，研發出以素食蛋黃取代舊式的鹹蛋黃，舊式的鹹蛋黃裡的鈉含量以及膽固醇含量相當高，在當今社會裡大家所崇尚的飲食觀念是不僅要吃的享受更要吃的健康，而本研究在預備試驗中已成功開發出以南瓜為主體之素蛋黃餡，並運用於開發出南瓜酥這項健康產品，接下來想藉由感官品評法和聯合分析法來探討消費者的行為模式，以這兩個方法了解消費者對新產品的喜好與接受的意願。推廣養生的觀念給消費者，採用低油、低糖的配方，一方面又具備保健方面的功效，也能探討南瓜的營養價值所在，所以研發出令消費者廣為接受的健康產品是我們此份專題的最終目標。

關鍵詞：南瓜、消費者、蛋黃酥