

指導老師：蔡宏儒

題目：低膽固醇烘焙產品之開發與消費者接受度之研究

組員：林佳蓉 496M0012 黃裕涵 496M0045 何紀瑩 496M0074 周國卉 49690077

摘要：地瓜是一種產量高、產期穩定，又含有豐富之維生素 A 及 C、高膳食纖維，因此，本計畫採用地瓜為食材開發高纖烘焙產品，因此，與地瓜的盛產地-台南縣新化鎮農會合作，以台農 66 號品種的地瓜，製作地瓜酥，探討以地瓜泥製作地瓜內餡不同製程（不同的砂糖與地瓜粉比例），對於地瓜酥口感的影響。並以感官品評法了解消費者接受度最佳的地瓜酥製程，期望能建立一個完整開發健康食品的流程。同時佐以了解影響消費者購買決策的食品屬性，在新產品開發上市之前，能根據消費者需求設計產品，開發出消費者接受較高的烘焙新產品。以單因子變異數方式分析品評結果，數據顯示符合年輕族群的地瓜酥內餡比例為採用地瓜泥、砂糖、地瓜粉（10:1:1）的地瓜內餡為年輕族群最可接受的口味。

關鍵詞：地瓜、地瓜酥、烘焙產品、新產品開發