

指導老師：蔡宏儒、萬金生

題目：自製優酪乳吐司之開發與消費者接受度之研究

組員：鄭雯方 496M0103 張毓紋 496M0087 陳立儒 496M0089 王瑋寧 496M0105 張瑜芳 496M0108

摘要：目前國內餐旅科系學生的「食物製備」，均會要求學生開發新產品，然而新產品的開發有一既定流程，本研究擬以「自製優酪乳吐司」嘗試建立一新產品的開發流程。鈣質攝取不足一直是國人普遍的營養問題，而烘焙產品選擇的是飲食型態中一般日常食品，因此，本計劃擬使用丙級配方稍加改良，開發含鈣烘焙產品以提供多元產品選擇，乳製品是鈣質含量豐富的食品，然而有些人食用乳製品會有腹瀉現象，因此，選用自製優酪乳製作含鈣烘焙食品，經過乳酸菌發酵後，乳糖分解成可以吸收的小分子，而且牛乳蛋白質經發酵分解後變成較易吸收的小分子。

本計劃以丙級配方為基礎，使用自製優酪乳，取代吐司配方內的液體及奶粉，研究出優酪乳吐司最佳配方，以官能品評法了解消費者接受度最佳的自製優酪乳吐司製程，期望能建立一完整開發健康食品的流程，並能開發多元的含鈣烘焙產品，希望能提供消費者更多元化的含鈣食品選擇，在新產品開發上市之前，能根據消費者需求設計產品，減少新產品失敗的機率，而新產品開發流程的研究成果，可推廣到國內餐旅科系。

關鍵詞：鈣質、優酪乳、烘焙產品、乳製品、官能品評