

指導老師：葉佳聖

題目：新型態芒果酥之開發與感官品評

組員：林莉馨 497M0093 謝明莉 497M0094 蔡文馨 49755905 邱育玫 49755907

摘要：本報告研究動機在於近幾年台灣觀光業的盛行，此風氣則帶動了台灣的伴手禮市場，而最受到歡迎之伴手禮則為鳳梨酥，其原因在於攜帶方便又具有台灣特色，符合台灣人「禮輕情意重」的情義。因此在台灣伴手禮市場近幾年便有許多新口味的酥餅研發上架，例如蔓越莓酥、桂圓酥和金桔酥等。台灣南部因為氣候炎熱非常有利於熱帶水果之生產，因此本組想利用台南的特色水果芒果為基本素材來開發創新產品，讓其成為台南的特色伴手禮，而造型則以台南另一特色小吃棺材板為構想。其實芒果的營養價值高，擁有多種有利於身體的元素，所富含的營養成分總和還遠遠高於蘋果與奇異果等水果，但由於芒果含水量較多，過去的傳統作法無法將芒果餡完全包覆於酥皮內，所以市面上的芒果酥才如此稀少，而開放式造型正好可以克服芒果含水量過多的問題。本組研究將開發純芒果內餡與多添加鳳梨餡之兩種不同產品，使用感官品評方法裡的喜好性或接受性試驗(Affective Test)探討消費者喜好接受程度，研究問卷則以性別、年齡作為族群喜好上的區分，感官品評項目則以品嚐前後對本產品色澤、香氣與酥鬆度以及整體外觀作為評分在未來發展方面本組建議以較低成本的产品為主要開發項目，並且改添加芒果青增加芒果酥之口感爽脆度，並且利用芒果青之酸味來降低芒果餡的香甜味。包裝則用透明包裝袋個別包裝，包裝袋四周則印有府城最經典的古蹟，使芒果酥更具有紀念意義，讓新型態芒果酥不僅是自行食用連送禮都能相當具有意義。

關鍵詞：芒果酥、新型態、伴手禮