

指導老師：蔡宏儒

題目：以不同品種鳳梨製作鳳梨酥之研究

組員：497M0009陳佳憶497M0027張庭綺497M0028張凱盈

497M0045 許香妍

近年來隨著國民生活水平的提升，每逢過年過節的日子，送禮就是國人表達情誼最好的方式，而身為台灣十大伴手禮之一的鳳梨酥，亦是國人的最愛。早期部份糕餅業者使用冬瓜醬摻雜鳳梨香精，取代了鳳梨製作的鳳梨醬，以最低廉的生產成本獲得最大的經濟效益。現今在鳳梨酥激烈的競爭下，店家都會以自行製作鳳梨內餡作為噱頭。針對這一點，本研究目的以不同品種鳳梨為原料製作出的鳳梨餡，對於鳳梨酥的風味是否有明顯差異之探討。

本研究以台農二十號牛奶鳳梨、開英種土鳳梨、台農十七號金鑽鳳梨，進行鳳梨內餡之製作，研究以不同品種鳳梨所製作出的鳳梨內餡，對於鳳梨酥的風味是否有明顯差異。將三個品種之鳳梨分別用0%、7%、14%油質含量做第一階段品評。第一階段品評結果，品評者對於品種含油量接受度最高分別為：台農20號牛奶鳳梨油量7%，開英種土鳳梨油量14%，台農17號金鑽鳳梨油量14%。第二階段以台農20號牛奶鳳梨油量7%，開英種土鳳梨油量14%，台農17號金鑽鳳梨油量14%製作成鳳梨酥，進行第二階段品評。第二階段品評將鳳梨內餡結合酥皮部分做品評，品評結果台農20號牛奶鳳梨製成的鳳梨酥得到33.7%，開英種土鳳梨製成的鳳梨酥得到29.5%，台農17號金鑽鳳梨製成的鳳梨酥得到36.8%，由結果得知台農17號金鑽鳳梨所製作出鳳梨酥對品評者接受度最高，本研究以台農17號金鑽鳳梨所製作鳳梨酥與市售鳳梨酥，進行第三階段品評。第三階段品評結果得知，品評者對於台農17號金鑽鳳梨所製作鳳梨酥與市售鳳梨酥，在甜味接受程度、酸味接受程度、整體喜好接受程度三項品評，選項中非常喜歡和喜歡的有效累積百分比均在50%以上，再加上選項中普通有效百分比累積也都在90%以上。由此得知本研究台農17號金鑽鳳梨所製作鳳梨酥與市售鳳梨酥，對於品評者而言都獲得很高接受度。本研究結果，依不同品種鳳梨製作鳳梨酥內餡，在民眾的接受度上並無差異，此結果可供後續研究相關研究人員做為參考。

關鍵字：鳳梨、鳳梨酥、伴手禮