

指導老師：林美蘭

題目：白柚果醬創意新產品開發

組員：蔡樹勛 497M0036 曾惠敏 497M0050 蔡銘峰 497M0073 張藝馨 497M0107

摘要：韓國柚子茶在台灣流行了一陣子，柚子茶的原料是生長於韓國南部一種獨有的特產，中文稱作黃金柚子。台灣堪稱是水果王國，每年 9 月到 11 月是柚子的盛產時期，柚子營養價值很高，含有非常豐富的維他命 C 和柚子酸，但是人們卻常常只把它當成一個應景的水果，市售的果醬樣式雖多，卻很少看到台灣製的柚子果醬，近幾年台灣民眾的健康意識抬頭，加上塑化劑風暴的影響，購買食品時除了價位、美味以外，化學添加物也是現在消費者所關注的要點；本研究研發白柚果醬時除了以天然添加物取代化學添加物，也以 Marmalade 最低糖度 30% 製作以降低糖份的攝取。以白柚果醬為例，探討消費者對天然手工白柚果醬的購買意願以及未來市場的發展性。本研究統計結果為：若此天然手工白柚果醬商品化有意願購買的消費者超過半數，排斥化學添加物的消費者占大多數，希望能不要添加居多，近年來手工果醬隨著網路、物流的蓬勃發展，不僅行銷方式多元，口味更加豐富，用料又比市售果醬實在，消費者對於手工果醬的接受程度提高，當然，用途也不再僅僅是搭配早餐麵包一起使用，也出現更多種使用的方式，也可搭配其他食材甚至在加工於其他食品。果醬的外包裝也取代初期市售果醬簡略的包裝，更有精緻小巧或客製化的手工果醬出現，主要的消費族群年齡較輕，形態更是以家庭為主，行銷方面更可以往這方面去著手。

關鍵詞：白柚果醬、天然、手工果醬