

指導老師：葉佳聖

題目：咖啡豆研磨程度與牛奶添加比例對拿鐵咖啡之感官品評分析

組員：林筱晴 497H0102 蔡瑩頤 497M0023 王柔尹 497M0032 王巧萍 497M0086

摘要：本研究是以日常生活中提神醒腦的現煮咖啡為對象，雖然現代咖啡煮法不斷創新，各家廠商不斷推陳出新，在這咖啡大躍進的時代，各國的拿鐵以不同的名字、不同的沖泡方式供給世人，卻沒有人瞭解最適合的沖泡方式。因此本研究藉由義式咖啡機配合咖啡豆研磨條件與牛奶添加量所沖泡出來的拿鐵咖啡最適煮法，輔以實證性的之消費型品評方式，探討三種研磨條件及兩種咖啡/牛奶配方製作拿鐵咖啡之消費者感官品評，以瞭解不同配方製備拿鐵咖啡之消費者總接受度。現今咖啡店的消費者多以年輕族群至大學生居多，所以本研究主要將針對此部分之消費者進行研究。研究結果顯示在總人數 101 人裡，有 30 人為高瞭解程度、46 人為中瞭解程度、25 人為低了解程度。瞭解程度量表總平均值為 3.74，高於 4.08 為高瞭解程度者，低於 3.46 為低了解程度。消費型品評員對研磨程度 20-40Mesh、咖啡液 60 c.c.、牛奶含量 120 c.c.的 G5C60 產品各方面的喜好程度最高。顯示出咖啡研磨程度大小對消費者並沒有影響對咖啡口味的差別。牛奶含量 120 c.c.對於品評員喜好程度較高；可以建議商家用牛奶含量 120 c.c.為拿鐵標準配方。一般認為製作各種飲品牛奶加的越多越香醇，咖啡與茶類都不例外。但事實上咖啡、牛奶及水量會有一定比例，依研究結果推測出牛奶與咖啡及水會有適當的比例。

關鍵詞：研磨程度、拿鐵咖啡、感官品評