

南台科技大學

餐旅管理系

畢業專題報告

添加魚鱗膠原蛋白牛奶吐司產品之 市場接受度及購買意願之探討

指導老師：葉佳聖 老師

學生：廖玟茵 498M0049

張斯琹 498M0082

林萱柔 498M0089

楊雅鈞 498M0090

林秀英 498M0095

中華民國一百零一年十二月二十八日

摘要

近來國人飲食文化逐漸趨向以營養、健康為主，許多業者開發出將自家產品與機能性食品做結合，藉以刺激消費者更大的購買意願。隨著保養意識高漲，膠原蛋白備受注視，且魚鱗膠原蛋白是至目前為止最小分子、最容易被人體吸收分解。烘焙產品則是飲食型態中一般日常食品，因此本研究以丙級配方為基礎並加以修改，開發含膠原蛋白的烘焙產品以提供多元的選擇。然而新產品的開發均有一套特定流程，本研究擬開發添加以魚鱗膠原蛋白之新產品。首先，將配方中的水以牛奶替代為製作不同基質之吐司，得到結果為牛奶吐司；進一步添加不同比例魚鱗膠原蛋白粉(0.5%、1%)替代部分高筋麵粉，再藉由經驗型品評員透過三角試驗及喜好度分析選出最佳比例為 0.5%的魚鱗膠原蛋白，接著將採用 0.5%魚鱗膠原蛋白牛奶吐司進行消費者感官品評分析市場接受度及購買意願。結果顯示消費者購買意願與產品是否添加機能性原料及價格差異之 P 值均為 0.000，具有高度顯著性。且消費者會抱持著嘗鮮之心態嘗試新產品，其中又以女性消費者對於新產品的購買意願為 113 位，占有百分比為 62，P 值為 0.022，具有顯著性。根據上述探討結果發現魚鱗膠原蛋白牛奶吐司在未來市場上推動是具有可行性的。且在性別差異對於兩項吐司喜好度的結果顯示出女性消費者喜好魚鱗膠原蛋白牛奶吐司明顯高於男性消費者，其 P 值為 0.027，有明顯差異。綜合以上結果可得知關於機能性食品與烘焙產品之結合所帶來的消費族群大多落於女性消費者，建議未來欲開發相關產品之業者針對外觀、味道及口感加以研究改良，使其提升接受度，希望有助於產品銷售與推廣。

關鍵字：魚鱗、膠原蛋白、吐司、感官品評