

創新磅蛋糕開發口味與研究-以結合西式香料為例

洪景文

張彬益

宏國德霖科技大學 餐飲廚藝系/助理 宏國德霖科技大學 餐飲廚藝系/助理
教授 教授

摘要

隨著西式香料已經逐漸成為國人常用的食材，然而台灣烘焙產業目前還沒有看見以西式香料融入蛋糕的種類，故本研究擬開發西式香料融入蛋糕之研究，透過調查以及收集資料文獻的方式，進行消費者喜好度的問卷，調查人們可以接受哪些西式香料融入杯子蛋糕及磅蛋糕之中，是否願意去購買以西式香料融入的蛋糕，或是期待哪種西式香料可以融入蛋糕的創新，我們研究方法分為一種原味跟融入二種西式香料及二種不同配方去做測試，調查對象以隨機發放取樣方式進行問卷調查。

研究方法，結果與結論

品評結果:品評磅蛋糕的50位消費者喜好性品評結果如表所示，雖然原味整體性較高，但原味是以利消費者比較，這次以西式香料為主要研究，在外觀、口感、甜度、風味及整體接受度經統計結果顯示羅勒1/2的平均比較高為4.82，迷迭香1/2及羅勒1/4都比羅勒1/2來的低，以7點尺度而言，平均數大於4、皆表示具有接受度，其中羅勒1/2接受度最高。

【關鍵字】磅蛋糕、西式香料、官能品評

壹、前言

隨著西風東進，國人已習慣以西式香料融入料理，在日常的烹飪中，也避免不了會使用到許多香料。漸漸這些西式香料融入在我們的生活當中，它們不但可以去除多樣烹飪原料所含的異味，賦予食品以香味，還具有殺菌和增進食慾的功效。磅蛋糕又稱作旅行蛋糕，因為它特殊的配方，讓它可以不用冰，放常溫就可以保持好幾週甚至數月，很適合以前交通不便、長途的旅人帶在身上吃，高甜度又容易飽足，補充體力的吃法也不像海綿蛋糕一樣一次一大塊 而是切成小片小片享用。(Linda, 2014)

一、研究動機

將西式香料融入到磅蛋糕當中，讓國人有更多選擇蛋糕的種類，也讓蛋糕多了與眾不同的風味，按照現在的市場需求希望能做出讓國人驚豔的磅蛋糕。現代人對甜點的購買已經普遍市面上，隨著創意料理增加，糕點也正在盛行以各式香料為主，加入到烘焙產品裡，讓喜歡西式香料的人嚐試愛上西式香料之蛋糕，使大眾在購買蛋糕時，有更多的選擇。全球的蛋糕一直是以生日、宴會的必備甜品，宴會的必備甜品，相對於以往，如今已更廣泛受大眾的喜愛，也成為下午茶中最受歡迎的甜點。蛋糕店是近來新興的一種專賣店，是男女老少都喜愛的點心，加上近來蛋糕琳瑯滿目，讓消費者有多種的選擇，以滿足消費者的味蕾。

二、研究目的

本研究目的擬開發西式香料融入甜點，透過資料收集及文獻整理，進行消費者喜好度問卷調查，藉以了解消費者對西式香料和甜點的了解與接受程度，

研發出西式香料與甜點的結合的創意產品，進而提升西式香料融入蛋糕的經濟價值及帶動整體的甜點產業，抱持著實驗與研發可能性的想法，本研究目的如下三點：

1. 透過研究去進一步認識和了解西式香料和甜點
2. 了解消費者飲食習慣與對西式香料融入烘培產品的接受度
3. 以西式香料融入烘培產品的研發與可行性和購買意願

貳、文獻探討

一、磅蛋糕

磅蛋糕是一種用重量來命名的蛋糕，其形狀不是長條型，就是圓形，外表無任何一點的裝飾。有綿密扎實的口感十足的份量濃郁的奶油香。磅蛋糕源自於英格蘭，顧名思義，主要是以一磅的麵粉、奶油、蛋和糖烘焙而成，出爐的蛋糕通常會刷上一層糖漿、果醬，或撒上糖粉、可可粉等；有時也會在製作過程中，調合其他香料或柑橘與莓果類的果乾，讓磅蛋糕充滿香氣。這種外表樸實的磅蛋糕，沒有華麗的裝飾，但有著綿密扎實的口感、十足的份量，以及咬下時散發出來的濃郁奶油香。磅蛋糕的作法簡單，別擔心蛋沒打發、蛋白消泡，或是烤好的蛋糕體像氣球消氣般的塌陷，只需要簡單的三個步驟，打發奶油霜、拌合蛋、加入麵粉，進烤箱後，就能嚐到好吃的蛋糕了。(趙筱蓓2009)

磅蛋糕口味有水果蜜餞類、堅果類、酒香類、巧克力類及香料及香草類。

二、西式香料歷史背景

香年料已有五千多的歷史，始於11世紀，由於早年未有很好的食物儲存技

術，只能將食物醃製來度過非生產季節的寒冬，當時醃製食物所需的香料，則是今日多元化香料原料的前身。16、17世紀時人們產生了新的嗜好，先是菸草風靡全球，隨後則是咖啡和茶，這些商品比香料更加有利可圖。隨著香料在基督教中所代表的象徵意義的消失和歐洲消費主義的發展，貴族們彰顯地位的消費品則轉向了首飾、音樂、服裝、住房、藝術和交通工具。而新的時代的到來，人們烹飪偏好的改變，則完全使香料烹飪功能喪失殆盡。歐洲中世紀的烹飪尋求的是食物味道的轉化，後來尋求的則是食物的原汁原味。到了18世紀末19世紀初，歐洲人認為香料的濃烈只適合味覺粗糙的東方人去吃。隨著民族意識的盛行，食物被貼上了民族優劣的標籤，香料則被歐洲看作是來自異域（東方）的標誌，只有樂於感官享受的東方人才熱衷於此。與之相反，歐洲理性主義時代最為貶斥的就是追求感官，而不訴求理性。

三、西式香料統整

我們從常見的西式香料中統整出12種國人常用在料理中的西式香料，以產地、用途、味道、可食用、功效及常見料理做為表格。

香料	產地	用途	味道	可食用	功效	常見料理
茴香 Fennel	歐洲、地中海	幫助消化	微樟腦味	根、葉	抗潰瘍	巧達湯 烤魚
蒔蘿 Dill	地中海	促進風味	檸檬味，有溫暖感覺	果實、葉	具有鎮靜效用	羅宋湯
羅勒 Basil	非洲	作中藥使用	辛辣、薄荷味	莖、葉	莖抑制鼻塞、胸悶，	沙拉、醬汁
迷迭香 Rose-	地中海	燉、煮料理	松木味	葉、花	促進腸胃消化、抑制神	配小羊肉 義大利
鼠尾草 Sage	歐洲南部、地中海	調味辛香料	麝香混合樹脂 香樟腦帶淡澀	葉	具有興奮作用、殺菌	西式香腸
丁香 clove	地中海	製作葡萄酒	強烈芳香味	花、莖、葉	促進脾胃虛寒	海鮮飯 燉牛尾
西洋芹 celery	義大利	製作藥物	溫和含淡豆蔻味	莖、籽	抑制風濕症、肝病	高湯、醬汁 燉蔬菜
月桂葉 Bay	地中海、小亞細亞	消除魚腥味	清澈涼爽的芳香	葉、果實	增加菜餚的香味	高湯、燉菜 普羅旺斯風
	地中海	製作辣椒粉	特殊的辣味苦味	葉、花	抑制咳嗽、牙痛、咬傷	義大利麵 醬、
	次、土耳其	適用於烹調料理	苦中帶甜	葉、花	抑制瘀血、失眠、腹痛	西班牙 海鮮飯

牛膝草 Hyssop	北非、南 歐	適用開味 小菜	熱辣、薄荷味	葉、花、 嫩芽	抑制發熱、 傷風感冒	沙拉、湯品 、豆類
百里香 Thyme	地中海	適用香薄 荷菜餚	強烈檸檬芳香	枝葉、花	抑制咳嗽、 寒冷	法式牛肉 蔬菜濃湯



表1 西式香料統整

叁、研究方法

一、研究流程

本研究先將各式常見西式香料及磅蛋糕相關資料彙整，研發產品前先進行消費者市場調查及專家官能品評，以了解消費者的喜好及產品未來之定位參考，再確立配方與西式香料並結合磅蛋糕之烘焙產品研發，以進行消費者市場西式香料、喜好度品評之調查，並了解消費者對其產品的喜好與產品未來之可行性參考，及消費者產品之接受度。

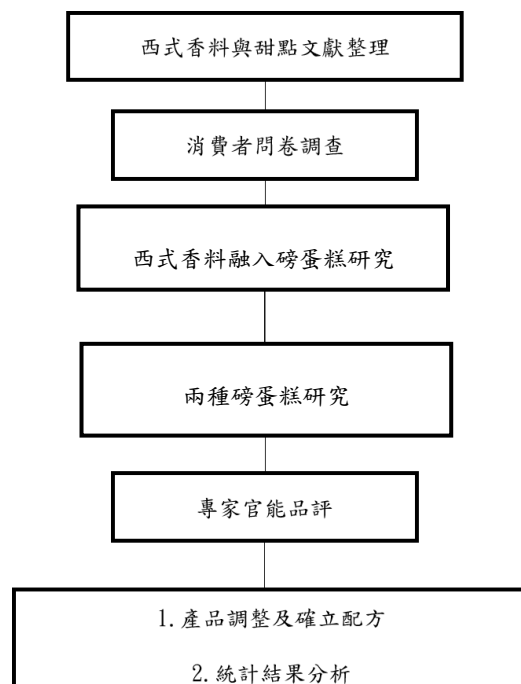


圖 1 研究流程

肆、研究結果

一、專家品評問卷調查之統計結果分析

研究人員做出產品後，邀請專家人員進行品評，對象為具有 10 年以上相關

餐飲經驗人士。幫本研究做出品評、試吃，再由專家級人員填寫問卷並由研究人員統計，並作分析整理，發出 50 份問卷，回收 50 份，回收率 100%(圖 2)。

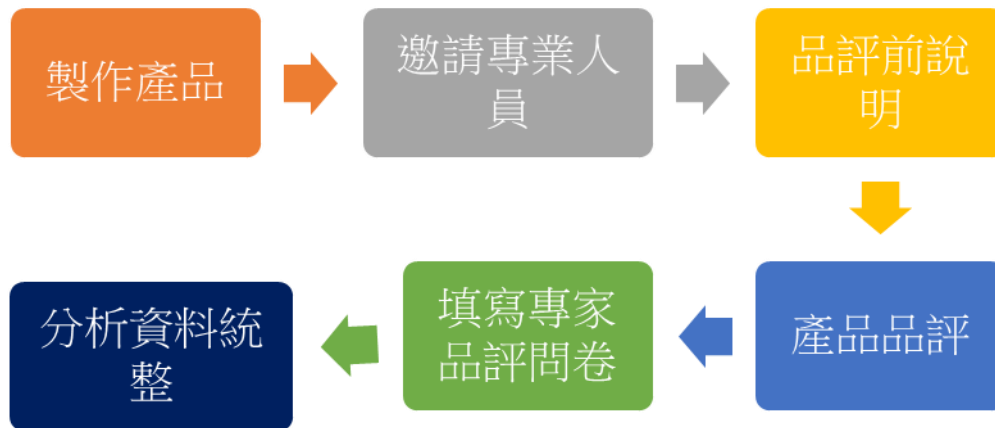


圖2 專家品評問卷調查流程圖

(一)、品評者基本資料表整理

I、性別方面：有效問卷中，男性占有60%，女性占有40 %。

(二)、敘述統計

表 2 敘述統計表

敘述統計					
	個數	最小值	最大值	平均數	標準差
我對此產品感到有興趣	50	1	5	2.72	.730
我會願意購買此產品	50	1	4	2.76	.771
即使我不吃，但也許會為家人購買	50	1	5	2.76	.744
即使調漲之後，我仍會願意購買此產品	50	1	4	2.58	.883
我會建議親朋好友嘗試此產品	50	1	5	3.08	.829
購買之後我會向他人推薦此產品	50	1	4	2.94	.978
我會告訴他人此產品是不值得購買的	50	1	5	2.88	.961

由表得知品評者的建議親朋好友購買此產品意願最高，購買之後會向他人推薦此產品次高，可見國人願意嘗試西式香料融入蛋糕，也願意推薦他人購

買，即使調漲之後，我仍會願意購買此產品最低，代表有可能都是逛了美食街看到烘焙房而買的，會比較有吸引力。

(三)、整體接受度

表 3 磅蛋糕整體接受度

	口感	外觀	味道	整體性
原味	5.14	5.20	5.24	5.24
羅勒1/4	4.34	4.44	3.94	4.12
羅勒1/2	5.02	4.98	4.82	4.82
迷迭香1/4	4.62	4.56	4.58	4.52
迷迭香1/2	4.72	4.50	4.06	4.06
總和	4.77	4.74	4.53	4.55

品評結果：品評磅蛋糕的50位消費者喜好性品評結果如表所示，雖然原味整體性較高，但原味是以利消費者比較，這次以西式香料為主要研究，在外觀、口感、甜度、風味及整體接受度經統計結果顯示羅勒1/2的平均比較高為4.82，迷迭香1/2及羅勒1/4都比羅勒1/2來的低，以7點尺度而言，平均數大於4皆表示具有接受度, 羅勒 1/2接受度最高。

(四)、單因子變異數分析

在口感，外觀，味道，和整體性 F 值分別為 3.213、3.736、7.682 和 6.619，p 值 0.014、0.006、0.000 和 0.000，P 值皆<0.05。具顯著性表示不同口味的磅蛋糕，在口感，外觀，味道，和整體性皆有顯著差異(表 6)

表4 單因子變異數分析

		平方和	自由度	平均平方和	F	顯著性
口感	組間	20.464	4	5.116	3.213	.014
	組內	390.080	245	1.592		
	總和	410.544	249			
外觀	組間	22.456	4	5.614	3.736	.006
	組內	368.120	245	1.503		
	總和	390.576	249			
味道	組間	57.984	4	14.496	7.682	.000
	組內					

整體性	組內	462.320	245	1.887		
	總和	520.304	249			
	組間	48.744	4	12.186	6.619	.000
	組內	451.080	245	1.841		
	總和	499.824	249			

伍、結論與建議

本研究顯示容易接受西式香料的為20~30歲，50歲以上分數是最低的，明顯了解到一般西式香料對於年齡有顯著差別，故我們因該開發更加往年輕市場發展。台灣人使用西式香料的目的是很普遍的都是以調味為居多，所以我們把西式香料加入到甜點裡面，糕點也正在盛行以各式香料為主，加入到烘焙產品裡，讓喜歡西式香料的人嚐試愛上西式香料之蛋糕，使大眾在購買蛋糕時，有更多的選擇。

本研究目的擬開發西式香料融入甜點，透過資料收集及文獻整理，進行消費者喜好度問卷調查，藉以了解消費者對西式香料和甜點的了解與接受程度，研發出西式香料與甜點的結合的創意產品。西式香料加入蛋糕還屬於不被肯定階段，大部分的顧客都還有懷疑與不接受，我們的產品以常見食材作為出發點進一步加入並非非常成功，但還是有很大的改進空間，再來一問卷結果顯示，台灣人對於西式香料以及甜點的結合還很陌生，藉由此次研究激發台灣民眾對於西式香料甜點的認識，刺激年輕人對於西式香料看法以及購買意願。

最後明顯發現20歲以下年輕族群不能接受西式香料與烘焙產品結合，了解到一般西式香料與烘焙產品味對於年齡明顯差別，而且分數都偏低，未來對於所烘焙與西式香料的看法我們需要好好探討與規劃，並且找到更進一步的方法打破西式香料味道的刻板印象。

陸、參考文獻

趙筱蓓，2009，磅蛋糕 123，賽尚圖文出版社

Jack Turner, J. (2007)。香料傳奇：一部由誘惑衍生的歷史(周子平翻譯)。生活・讀書・新知三聯書店

Linda，2014，台北，旅人蛋糕 cake aux fruits。2022年4月30日 取自

[https://linda771015.pixnet.net/blog/post/182404038-](https://linda771015.pixnet.net/blog/post/182404038-2014%5B%E6%B3%95%E5%9C%8B%E8%97%8D%E5%B8%B6%E8%AA%B2%E7%A8%8B-%E5%8E%9F%E5%89%B5%E8%AC%9B%E8%A7%A3%5D-%E5%AF%A6%E4%BD%9C%E7%AC%AC%E5%9B%9B%E8%AA%B2-%E6%97%85)

[2014%5B%E6%B3%95%E5%9C%8B%E8%97%8D%E5%B8%B6%E8%AA%B2%E7%A8%8B-](https://linda771015.pixnet.net/blog/post/182404038-2014%5B%E6%B3%95%E5%9C%8B%E8%97%8D%E5%B8%B6%E8%AA%B2%E7%A8%8B-%E5%8E%9F%E5%89%B5%E8%AC%9B%E8%A7%A3%5D-%E5%AF%A6%E4%BD%9C%E7%AC%AC%E5%9B%9B%E8%AA%B2-%E6%97%85)

[%E5%8E%9F%E5%89%B5%E8%AC%9B%E8%A7%A3%5D-](https://linda771015.pixnet.net/blog/post/182404038-2014%5B%E6%B3%95%E5%9C%8B%E8%97%8D%E5%B8%B6%E8%AA%B2%E7%A8%8B-%E5%8E%9F%E5%89%B5%E8%AC%9B%E8%A7%A3%5D-%E5%AF%A6%E4%BD%9C%E7%AC%AC%E5%9B%9B%E8%AA%B2-%E6%97%85)

[%E5%AF%A6%E4%BD%9C%E7%AC%AC%E5%9B%9B%E8%AA%B2-%E6%97%85](https://linda771015.pixnet.net/blog/post/182404038-2014%5B%E6%B3%95%E5%9C%8B%E8%97%8D%E5%B8%B6%E8%AA%B2%E7%A8%8B-%E5%8E%9F%E5%89%B5%E8%AC%9B%E8%A7%A3%5D-%E5%AF%A6%E4%BD%9C%E7%AC%AC%E5%9B%9B%E8%AA%B2-%E6%97%85)