

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：

百鳳愛找「茶」一喝出健康好味道

作者：

范凱欣。私立葳格高級中學。觀光事業科二年甲班

蔡予平。私立葳格高級中學。觀光事業科二年甲班

龍宜孜。私立葳格高級中學。觀光事業科二年甲班

指導老師：

劉幸姍 老師

賴泯儒 老師

壹、前言

一、研究動機

根據衛生福利部中央健康保險署統計，近年來糖尿病已高居國人十大死因前四名，估計台灣糖尿病患人口已達百萬之譜，國人每日攝取過量的醣類，使得糖尿病成為一種普遍的文明病。然而，醫學研究指出，「冷泡茶中富有兒茶素、茶多酚等物質，有效促進腸胃蠕動清除宿便，對於瘦身及防癌有非常的功效」（鄧文華，2016）本研究盼望改善國人飲用含糖飲料的習慣，因此以「冷泡茶」著手；另台灣蔬果時常受季節影響，果菜價錢易波動，在生產過剩時，小農需自行吸收成本，本研究希望解決台灣水果生產過剩現狀，有了研發天然「果乾冷泡茶」的想法，期待透過與小農採購水果，將其烘乾保存、加入冷泡茶製成飲品，能改善國人攝取含糖飲料的習慣，更希望飲用者能同時享有健康風味的飲品。

二、研究目的

- （一）改善國人喝含糖飲料之習慣
- （二）減少台灣水果生產過剩之情形
- （三）增加小農水果銷售通路並開發新產品
- （四）探討大眾對「百鳳愛找『茶』」之喜愛程度

三、研究方法

- （一）文獻分析法：運用網路和圖書資訊收集相關資料，並加以統整。
- （二）問卷調查法：本次問卷於，發放地點為台中火車站，其因為臺中火車站匯集了許多各個年齡層的族群在此聚集。

四、研究架構



圖一：研究架構

（圖一資料來源：本研究團隊自行整理）

貳、正文

一、作品特色與創意特質

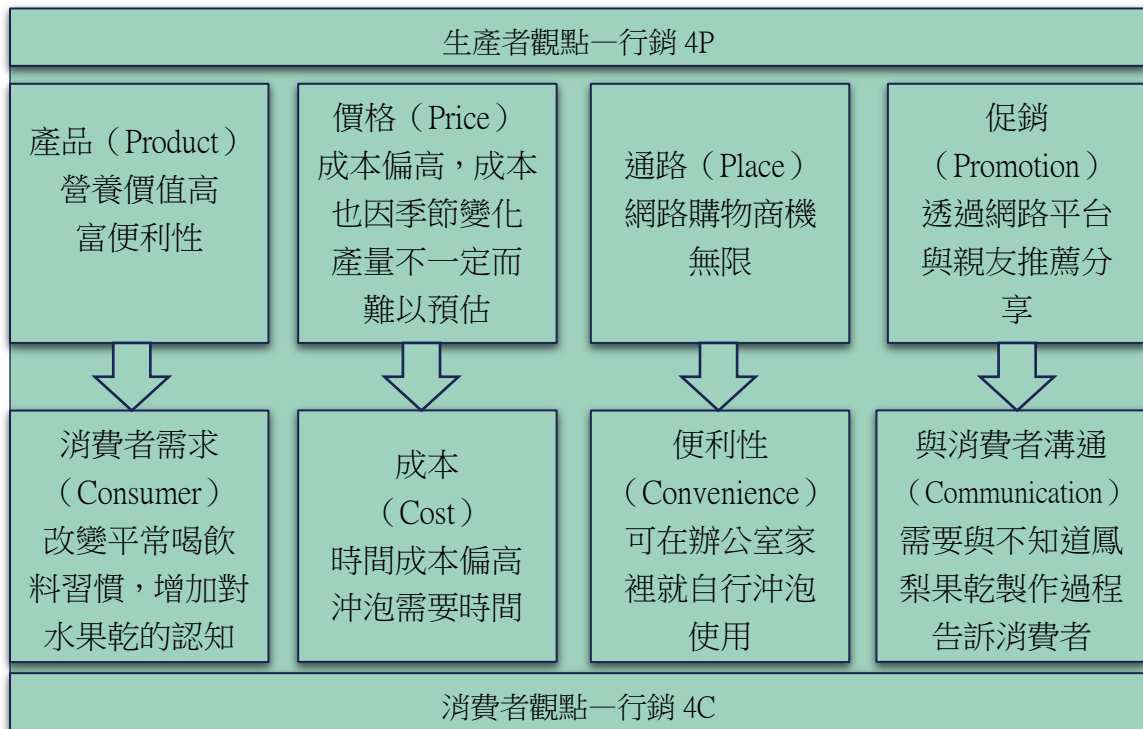
(一) 百鳳愛找「茶」SWOT 及行銷 4P、4C 組合分析

本產品改良新鮮水果不可儲存性，透過百香果慢火熬煮，同時加入天然「冰糖」，用百香果醬浸泡鳳梨，放入旋風式烤箱，藉由烘烤鎖住水果香甜，保有百香果的香味，為瞭解本產品優劣勢，進行 SWOT 分析（表一）與行銷 4P、4C 組合（圖二）分析。

表一：百鳳愛找「茶」SWOT 分析

優勢（Strengths）	劣勢（Weakness）
1.具備便捷性 2.水果乾燥可攜帶至國外 3.水果乾燥保存，不受產品易逝性影響 4.不含化學添加物，對人體較無負擔	1.無法客製化 2.製作費時 3.無法大量生產 4.成本不易預估及控制
機會（Opportunities）	威脅（Threats）
1.健康養生意識抬頭 2.網路購物商機無限 3.申請認證專利	1.水果價格易受季節影響 2.消費者對創新產品接受度保留 3.仿間有相似性產品

（表一資料來源：本研究團隊自行整理）



圖二：百鳳愛找「茶」行銷 4P、4C 組合

(圖二資料來源：本研究團隊自行整理)

1、行銷推廣：此為「百鳳愛找『茶』」產品設計的粉絲專頁，為推廣行銷本研發產品。



圖三：百鳳愛找「茶」產品設計的粉絲專頁

(圖三資料來源：本研究團隊自行整理)

2、成本與定價：

表二：成本與定價計算

材料內容	百香果汁、橘子汁、金萱茶葉、冰糖
成本	材料成本：17.3 元／包裝成本：4.6 元 $17.3+4.6=21.9$ 元/個／共 $21.9\times 6=131.4$ 元
銷售成本率	訪談食品業者為33%
定價	399 元

(表二資料來源：本研究團隊自行整理)

二、依據理論及原理

(一) 果乾的定義與營養價值

新鮮水果 (fresh fruits) 和乾燥水果 (Dry-Fruits) 最大不同是能有效保存。「**果乾是將新鮮水果運用乾燥原理長久保存，烘乾的水果能延長水果賞味期限。**」(張存薇，2017) 我們利用低溫烘乾鳳梨做成圓片果乾，以水果天然的原味取勝。

(二) 乾燥的原理—熱風乾燥法

將原料切片後平鋪在烤盤上，藉由熱風自烤盤上、下吹拂完成乾燥。採用的機器為「旋風式烤箱」。

（三）冰糖介紹

「冰糖是由砂糖高溫提煉成，經高溫萃取程序，因此單醣類冰糖較不易發酵，糖性較穩定。」適用手工果醬的製作，可保持水果原有風味及口感。（鄧文梁，2016）

（四）冷泡茶的定義

所謂「冷泡茶」，就是以冷水來沖泡茶葉，可以說是顛覆傳統的一種泡茶方法。「冷泡茶以低溫水泡茶能降低茶湯咖啡因含量，可減緩對胃的刺激，也不破壞茶葉內蛋白質、兒茶素等養分。」（鄧文華，2016）下表（表三）為本研究為冷泡茶與熱泡茶的比較差異，也是本研究選用冷泡茶的因素。

表三：冷泡茶與熱泡茶的比較

	冷泡茶	熱泡茶
咖啡因含量/滋	低／清爽甘甜	高／口感豐富有層次
製作方法	簡易、輕鬆	講究、複雜
沖泡溫度	低溫0~35℃	低溫60~100℃
營養素	低溫沖泡保留更多營養	茶更出味、品嚐較有口感

（表三資料來源：本研究團隊自行整理）

（五）金萱紅茶介紹

「金萱紅茶為台茶 12 號，做成半發酵茶，茶湯呈清澈蜜綠色，具獨特天然牛奶香和桂花香，滋味甘醇濃郁，喉韻甚佳」。（羅一倫、宋冠儀，2016）

三、作品功用與操作方式

（一）作品功能

- 1、製作百香果醬時，採用天然的「冰糖」，不含人工添加物；選用便利性的冷泡茶。
- 2、利用「旋風式烤箱」將水果乾燥保存，密封包裝，不易腐敗。

（二）商標設計

表四：營養標示與沖泡方式

右圖（圖三）為本產品以「水彩」風格呈現主體的商標，結合百香果及鳳梨；另，於包裝後（圖三）放上營養標示與沖泡方式，讓顧客了解「百鳳愛找『茶』」。	
---	--

	圖四：本產品 Logo (圖四資料來源：本研究自行繪製)				
成分：百香果汁、橘子汁、金萱茶葉、冰糖 保存期限：一個月 保存方法：開封後儘速飲用，避免直接日照 原產地：台灣 Ingredients：Passion fruit juice, Orange juice, Jinxuan black tea, Crystal sugar. Shelf life: half year Storage: Please use immediately once opened. Store in cool, dry place away from direct sunlight. 1.放入茶包，倒入冷水 400c.c. 2.等待數分鐘放入果乾 3.依個人喜好添加果醬 4.即可飲用 1.Put in the tea bag, pour 400c.c. water into the cup. 2.Waiting for a few minutes to put the fruit dry. 3.Add jam to your personal preference. 4.Enjoy it.	<table><tr><td>營養標示</td></tr><tr><td>每一份量 本包裝含 1 份</td></tr><tr><td>每份</td></tr><tr><td>熱量 161.3 大卡 蛋白質 0 公克 脂肪 0 公克 醣類 37.5 公克 飽和脂肪 0 公克 反式脂肪 0 公克 碳水化合物 10.71 公克</td></tr></table>	營養標示	每一份量 本包裝含 1 份	每份	熱量 161.3 大卡 蛋白質 0 公克 脂肪 0 公克 醣類 37.5 公克 飽和脂肪 0 公克 反式脂肪 0 公克 碳水化合物 10.71 公克
營養標示					
每一份量 本包裝含 1 份					
每份					
熱量 161.3 大卡 蛋白質 0 公克 脂肪 0 公克 醣類 37.5 公克 飽和脂肪 0 公克 反式脂肪 0 公克 碳水化合物 10.71 公克					

(表四資料來源：本研究團隊自行整理)

四、製作歷程說明

(一) 百香果醬實驗過程

百香果原產巴西，因果汁營養豐富，有「果汁之王」的美稱。百香果具極高營養價值，考量健康因素，為本研究團隊選用原因。(表五)為百香果醬試做做法，最後採用做法三。

表五：百香果醬做法比較

	做法一	做法二	做法三	做法四
百香果汁	600c.c.	400c.c	400c.c	400c.c
冰糖	200g	200g	200g	100g
海藻糖	X	200g	X	200g
水	X	X	X	X
橘子汁	X	X	200g	100g
橘子果肉	X	X	60g	X
柳丁汁	X	X	X	100g
柳丁果肉	X	X	X	60g
優缺點簡述	味道較淡	糖味無法融入	味道較有層次	口感較酸

(表五資料來源：本研究團隊自行整理)

（二）鳳梨果乾

鳳梨內含糖類、脂肪、蛋白質、維生素 C 等，有消暑解渴、消食止瀉的作用。鳳梨味甘，幫助消化及整腸的天然健康食品。考量其健康因素，為本研究團隊的選用原因。

（三）乾燥實驗過程

下表（表六）為不同機器乾燥水果乾的比較，本研究團隊使用三種機器，為水果烘乾機、烤箱和旋風式烤箱，經過實驗試做後，最後決定採用旋風式烤箱。

表六：機器比較

	水果烘乾機	烤箱	旋風式烤箱
優點	1.較省電 2.成本較低	1.省時 2.水分蒸發過快	1.省時 2.受熱較均勻
缺點	1.烘乾費時 2.難以完全烘乾	1.烘乾程度不均勻 2.表面易焦糖化	1.排列無法過密 2.需厚薄均勻
圖片			

（表六資料來源：本研究團隊自行整理）

五、製作流程

下表（表七）為果乾製作過程，以及百香果醬、鳳梨乾，金萱紅茶包成品之包裝過程。

表七：「百鳳愛找『茶』」製作流程

水果乾製作、烘乾過程		
		
步驟 1 鳳梨洗淨、去皮	步驟 2 鳳梨切片	步驟 3 百香果 400c.c 倒進量杯中

		
步驟 4 秤量 200c.c 橘子汁	步驟 5 秤量 60g 橘子果肉	步驟 6 橘子汁與橘子果肉倒入百香果中
		
步驟 7 秤量冰糖 200g	步驟 7 冰糖加百香果中慢火煮約 20 分	步驟 8 鳳梨片放入熬煮好百香果醬浸泡
		
步驟 9 將鳳梨片放置烤盤	步驟 10 旋風烤箱 100℃ 4 小時	步驟 11 鳳梨果乾放涼完成
百香果醬包裝		
		
步驟 1 百香果醬裝罐	步驟 2 瓶身倒扣使其真空	步驟 3 包裝完成
金萱紅茶包製作、水果乾包裝		
		
步驟 1 秤料	步驟 2 裝袋	步驟 3 封袋

		
步驟 4 裝入袋中	步驟 5 封袋	步驟 6 裝入盒中

(表七資料來源：本研究團隊自行整理)

六、研究結果分析與探討

(一) 問卷調查結果

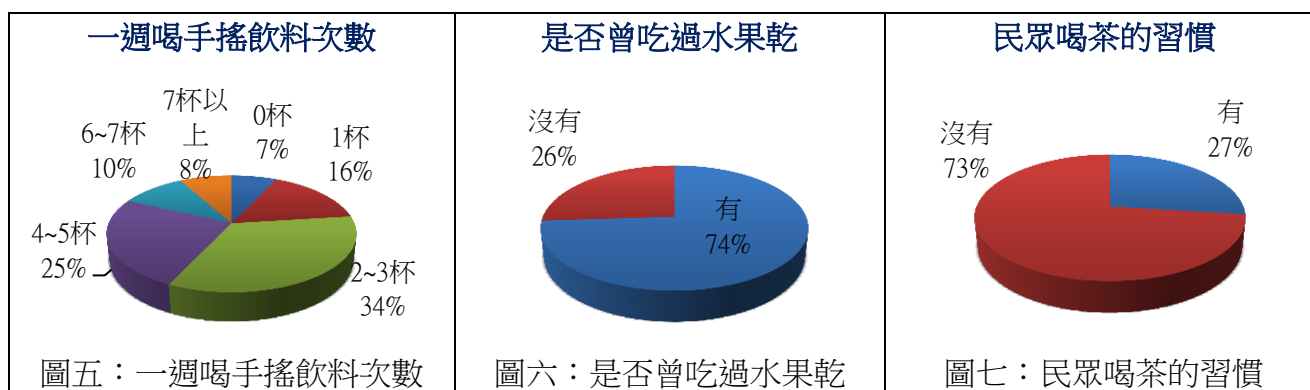
本研究問卷共分為五部份，分別是大眾基本資料分析、大眾飲用飲料習慣調查、產品認知、滿意度以及購買意願。共發放 200 份問卷，回收 185 份有效問卷，回收率為 92.5%。

1、基本分析資料

本研究結果顯示，受訪者由女性居多佔 58%，男性占 42%。年齡部分 20 歲以下為最多占總比例 43%，次者以 31~40 歲的 20%為多，職業部分學生佔總比例 30%。

2、大眾飲用飲料習慣調查

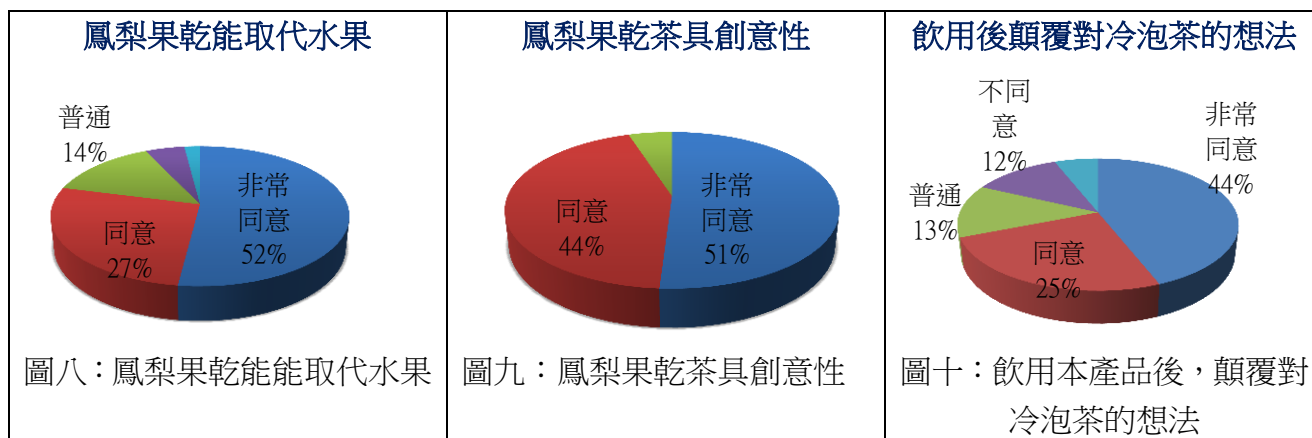
根據結果可得知有超過 90%以上的受訪者習慣一週喝取 1 杯以上的含糖飲料，有 74%的訪談者都曾經吃過水果乾。由於飲料店普及化，使得民眾不常泡茶。



(圖五～圖七資料來源：本研究團隊自行整理)

3、產品認知

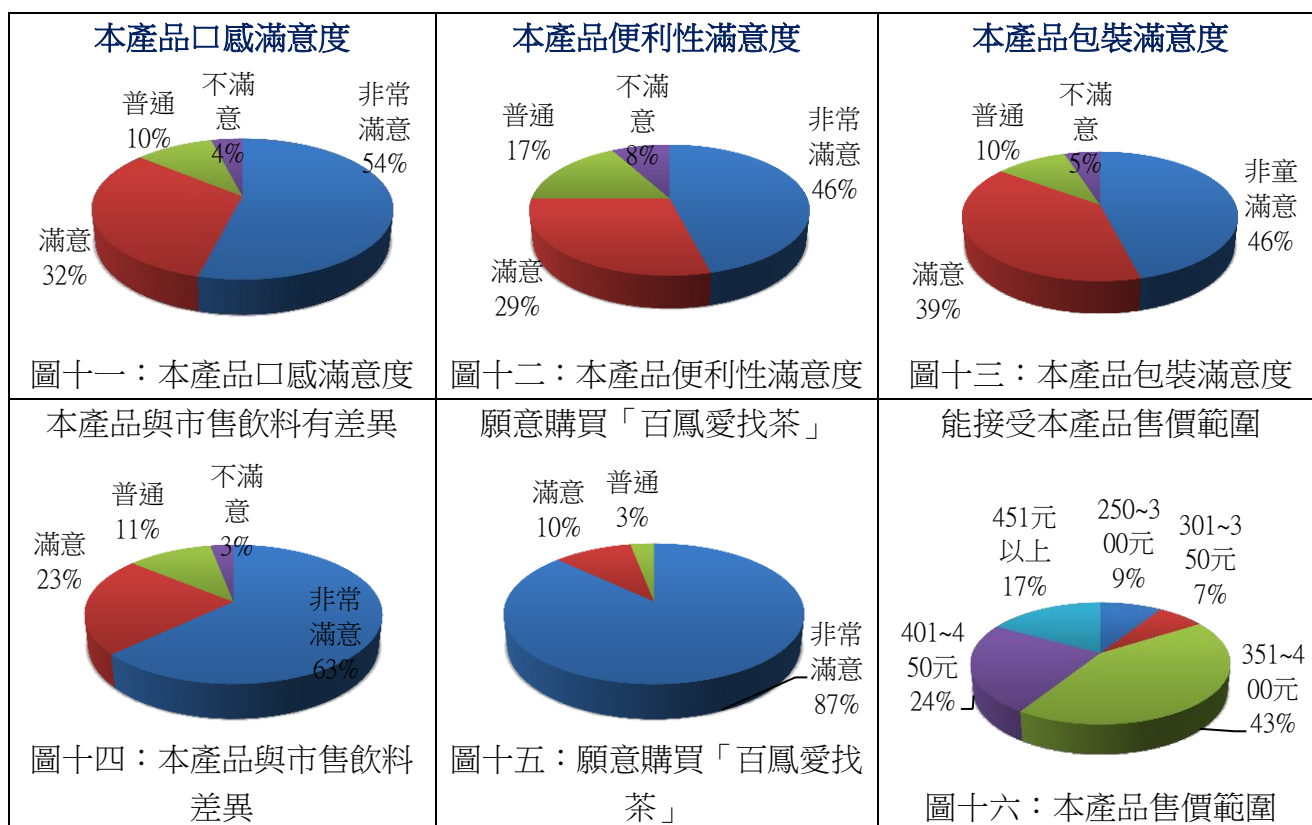
根據結果顯示，受訪者普遍能接受，水果乾當成新鮮水果的替代品，對於本產品「百鳳愛找茶」感到創新，也顛覆民眾對於冷泡茶的想法。



(圖八～圖十資料來源：本研究團隊自行整理)

4、滿意度及購買意願

經由本次發放試喝，民眾對於「百鳳愛找茶」的色香味感到滿意，且比市售手搖飲料來得天然，普遍民眾願意購買本產品，同時多數民眾也願意花費 351~400 元購買本產品，與我們的售價相符。



(圖十一～圖十六資料來源：本研究團隊自行整理)

參、結論

一、問卷分析結論

藉由問卷調查發現受訪者一週飲用手搖飲料的習慣約兩次以上，顯示國人對糖飲料的熱愛。受訪者對本產品的口感、氣味、便利性等滿意度調查為 80%以上，得知受訪者對本產品接納度高。與市售手搖飲料相較，有 85%以上消費者會選擇本產品。本產品以純天然的原料，讓受訪者透過體驗有 97%的受訪者願意將其商品推薦給親朋好友得知。在售價方面，多數受訪者認為 351~400 元價格為合理，與我們的所訂的售價 399 元相符。

二、產品製作結論

「百鳳愛找茶」製作理念之一為製作健康天然的鳳梨乾，故在烘乾以及浸泡百香果醬的時間多做研究，嘗試許多烘乾機器，藉以選用熱風乾燥法，以旋風式烤箱進行烘乾，烘乾的鳳梨乾因降低水分達到保存功效，並以高糖防腐，帶給消費者健康又美味的鳳梨乾。其中又含有了百香果的味道，突破水果乾單一的味道，帶給消費者味蕾新體驗。

三、建議

建議後續研究者，可嘗試融入當季各地小農生產過剩之水果，並可將對象放遠，以不同國籍為對象做調查，探討本產品於不同國家的接受度。

肆、引註資料

美好生活編輯室（2016）。**低溫烘焙健康蔬果肉乾**。新北市：出色文化。

何珮儀（譯）（2014）。村井林檎著。**曬過太陽的美味**。臺北市：時報文化。

施佳伶（2011）。**自己動手做無添加・純天然級品果醬**。新北市：蘋果屋。

國家網路醫藥網。2016 年 09 月 20 日，取自 <https://goo.gl/cb6JDf>

李佳欣（2014）。未來十年，台灣仍須積極對抗糖尿病。**康健雜誌**，187，226-229。

衛生福利部中央健康保險署。2016 年 10 月 8 日，取自 <https://goo.gl/IFfBU0>

羅一倫、宋冠儀（2016）。愛喝紅茶者必看台灣常見的 7 品種。2016 年 10 月 20 日，取自 <http://food.ltn.com.tw/article/4643>

鄧文梁（2016）。冰糖的好處。2016 年 11 月 16 日，取自 <https://goo.gl/sHsdua>

張存薇（2017）。不忍鳳梨賣不完浪費，農友製成原片果乾反創商機。2017 年 01 月 06 日，取自 <http://news.ltn.com.tw/news/life/breakingnews/1936102>