

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：

以橘皮和檸檬皮加入巧克力之研究

作者：

簡宗賢。私立樹德家商。高三15班

蕭裕霖。私立樹德家商。高三15班

繆振遠。私立樹德家商。高三15班

指導老師：

陳毓君老師

壹、前言

一、研究動機

橘皮的營養價值很高，除了可以提供人體所需的維生素A、維生素C外，由於橘子還含有一種名為「枸橼酸」的酸性物質，可以預防動脈硬化、解除疲勞，經常食用除對健康有益外，還能長保青春。但是往往有人認為如果吃多了，就會變成酸性體質，然而事實上，酸進入體內後會分解成水和二氧化碳排出體外，只會殘留對身體有幫助的維生素B、維生素C、鹼性枸橼酸等物質，因此，對身體健康並沒有危害。

二、研究目的

希望藉由此研究，可以減少人們對於「廚餘」上的浪費，並提倡很多我們不要的廚餘，有許多令人意想不到用處，以及意想不到的營養價值存在。如檸檬皮、柑橘皮，一般我們都會在食用果肉時選擇剝除這些皮，其實檸檬皮就含有豐富的類黃酮、多酚及植化物，柑橘皮含有類黃酮素，這些營養成分正是我們平常所忽略的。

三、研究方法

透過相關書籍文獻、問卷調查、烘焙老師討論來完成此次論文。再統整分析後整理出研究內容。

貳、正文

一、橘子的探討

（一）橘子的由來

為芸香科植物橘類的果皮，味辛、苦，性溫，歸脾、肺經。功效為行氣健胃、燥濕化痰，用於胸腹脹滿等症，橘皮辛散通溫，氣味芳香，長於理氣，能入脾肺，故能行散肺氣壅塞瘀結；此外，橘皮又能和中，可治胃失和降、噁心嘔吐，若胃寒嘔吐，可與生薑同用；橘皮在臨床上廣泛應用，《本草綱目》稱其「同補藥則補，同瀉藥則瀉，同升藥則升，同降藥則降」，而其效用則兼理氣燥濕、化痰健脾也。

二、檸檬的探討

(一) 檸檬的特效及功用

果實主要為榨汁用，有時也用做烹飪調料，但基本不用作鮮食，因為太酸。果實中含 5% 的檸檬酸。每升檸檬汁中含 501.6 毫克的維生素 C 和 49.88 克的檸檬酸另外檸檬提煉出的精油可做為殺菌、收斂劑。增加身體對抗感染的抵抗力。對靜脈區張、胃潰瘍、焦慮、憂鬱、消化問題有幫助。幫助乳化、分解油脂。可用於頭髮潤絲、清潔傷口，及一些清潔產品中。

三、食譜研究分析比較

根據甜點食譜之收集，以表格方式呈現，據下圖（表一），材料以本專題自變項以果皮的種類為呈現重點，分述如下：

表一：不同口味巧克力的配方

| 編號 | 書名 | 作者 | 出版社 | 差異 |
|----|---------|------|------|------|
| 1 | 巧克力全書 | 露莎坦 | 貓頭鷹 | 白巧克力 |
| 2 | 巧克力時尚之旅 | 羅森布朗 | 幸福文化 | 黑巧克力 |
| 3 | 巧克力幸福密碼 | 茆晉日牂 | 四塊玉 | 黑巧克力 |
| 4 | 巧克力裝飾藝術 | 水野直己 | 瑞昇 | 黑巧克力 |
| 5 | 巧克力點心教室 | 許正忠 | 橘子 | 苦巧克力 |
| 6 | 超玩美巧克力 | 皮耶艾曼 | 大鏡 | 苦巧克力 |
| 7 | 魔法巧克力 | 明治 | 瑞昇 | 白巧克力 |
| 8 | 巧克力的秘密 | 蔡雅祺 | 健行 | 白巧克力 |
| 9 | 巧克力小百科 | 高永珠 | 廣智文化 | 白巧克力 |
| 10 | 關於巧克力 | 新羽 | 新羽 | 黑巧克力 |

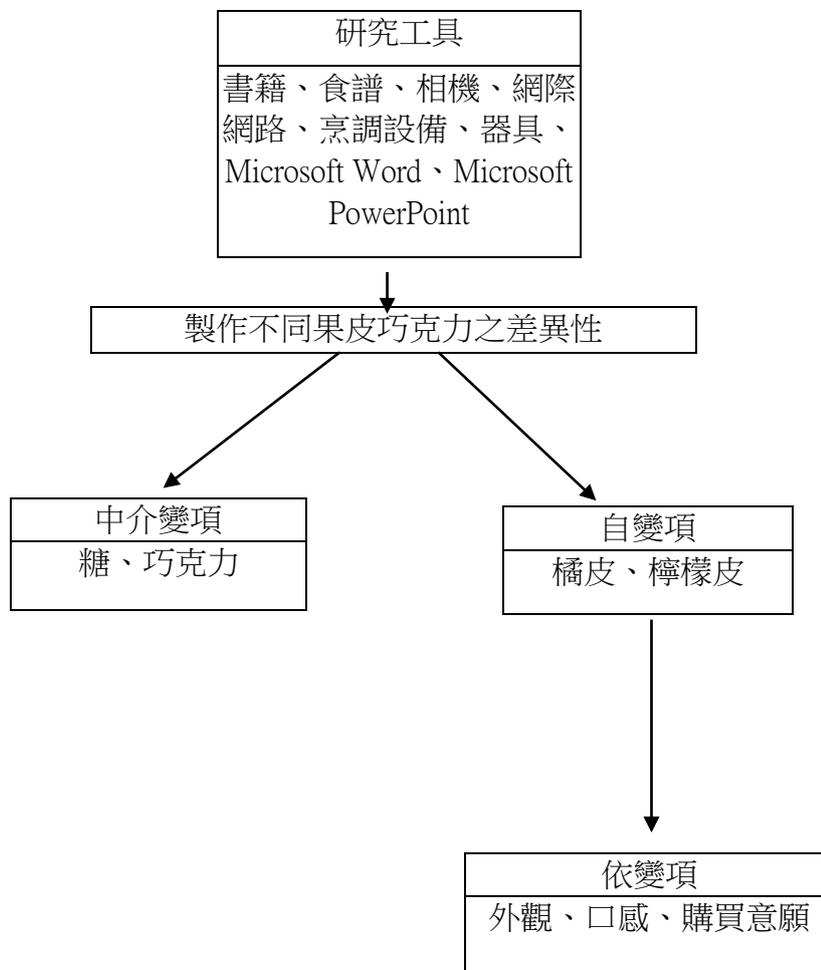
(表一資料來源：研究者繪製)

經由我們小組成員討論，決定本組實驗之食譜與作法，並經過三次以上試做穩定實驗參觀之作品。

(一) 研究方法

本章根據研究目的、文獻的蒐集與分析來設計研究方法，主要內容共分為四節：第一節「研究架構」；第二節「研究方法」；第三節「研究工具」；第四節「研究比較」；第五節「研究流程」。

(二) 研究架構



圖一：研究架構
(圖一資料來源：研究者繪製)

(三) 研究流程

本研究的研究流程分為準備、試做、實驗、施測、資料分析及完成六個階段。

| 準備階段105年9月~10月 | |
|---|--|
| 1、蒐集相關資料及文獻探討。 2、試作巧克力醬，嘗試口感。 3、融入不同果皮中比較橘皮及檸檬皮的差異。 | |
| 果皮巧克力製做 105 年 9 月~10 月 | |
| 1、橘子煮五分鐘 | 2、煮滾夠切半 |
|  |  |
| 4、刮去白色苦澀部分 | 5、泡糖水一天 |
|  |  |

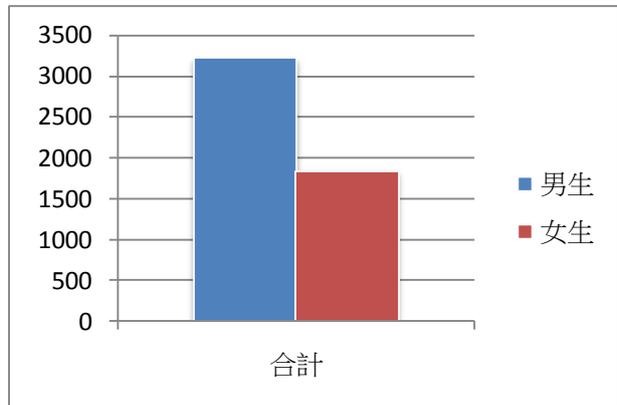
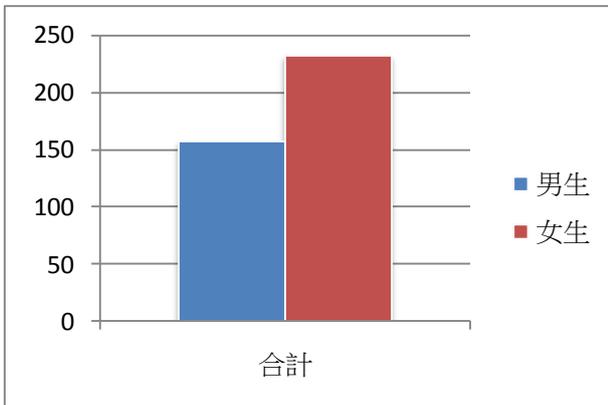
四、問卷分析與統整

(一) 問卷內容

為了比較不同比例法在「口感」、「外觀」、「色澤」、「購買意願」上的差異，將問卷調查結果分析說明及製作圖表如下：

(二) 分析結果

1、橘皮和檸檬皮口感分析



參、結論

一、試驗過程中遇到的問題

製作過程中，做出來的成品，有發生味道不夠

二、解決方法

更改原先巧克力醬的配方比例，找出適合果皮的巧克力，增加了巧克力使用量，使巧克力醬的味道在果皮中更加明顯。

三、心得

藉由「點石成金」這個題目讓我們知道其實很多平時丟棄的食材，都有很多我們意想不到的營養價值，同時我們也嘗試了不同的想法，將富含花青素的果皮結合到現代人愛吃的甜點中，呈現了廚餘利用，增添了果皮的清爽香甜。

肆、引註資料

水野直己(2009)。巧克力裝飾藝術。台灣。瑞昇出版。

皮耶艾曼(2013)。超玩美巧克力。台灣。大境出版。

明治(2004)。魔法巧克力。台灣。瑞昇出版。

許正忠(2009)。巧克力點心教室。台灣。橘子文化出版。

茆晉日胖(2007)。巧克力的幸福秘碼。台灣。四塊玉出版。

新羽(2010)。關於巧克力。新羽文化出版。

葉清祺(2005)。巧克力的秘密。台灣。健行出版。

蔡雅琪(2012)。巧克力小百科。台灣。廣智文化出版。

羅森布朗(2013)。巧克力時尚之旅。台灣。幸福文化出版。

露莎姐(2005)。巧克力全書。台灣。貓頭鷹出版。

附錄：問卷內容

橘皮巧克力與檸檬皮巧克力差異品評表

親愛的同學，您好：

這是一份針對消費者對於甜點之消費行為研究的問卷，我們想了解您對於甜點有何種消費習慣，以及看法，希望您能夠為我們填寫這份問卷。問卷內容將作為本人學校作業統計之用，並不對外公佈，請安心作答。謝謝您的合作！

1. 請問您的性別：

男 女

| 以不同果皮加入巧克力製作之研究 | 非常不同意 | 不同意 | 普通 | 同意 | 非常同意 |
|----------------------------|-------|-----|----|----|------|
| 1. 果皮巧克力之『口感』研究 | | | | | |
| a. 您覺得橘皮巧克力之『口感』較佳 | | | | | |
| b. 您覺得檸檬皮巧克力之『口感』較佳 | | | | | |
| 2. 果皮巧克力之『外觀』研究 | | | | | |
| a. 您覺得橘皮巧克力『外觀』較佳 | | | | | |
| b. 您覺得檸檬皮巧克力『外觀』較佳 | | | | | |
| 3. 果皮巧克力之『色澤』研究 | | | | | |
| a. 您覺得橘皮巧克力『色澤』較佳 | | | | | |
| b. 您覺得檸檬皮巧克力『色澤』較佳 | | | | | |
| 4. 果皮巧克力成品之『購買意願』研究 | | | | | |
| a. 您覺得橘皮巧克力『購買意願』較佳 | | | | | |
| b. 您覺得檸檬皮巧克力『購買意願』較佳 | | | | | |
| 請問你/妳對這件產品的建議及改善： | | | | | |

感謝您的填寫，我們會更努力改善及提升此產品。