

投稿類別：餐飲管理類

篇名：

鳳梨製作香腸之探討

作者：

周黃翊珊。私立樹德家商。高三15班
鄧鈞騰。私立樹德家商。高三15班
賴委駿。私立樹德家商。高三15班

指導老師：

鄭淑菁老師

壹●前言

一、研究動機

產生這個想法的契機為:看到新聞不斷播映著鳳梨產量過多造成價錢下跌，無法將鳳梨順利售出造成堆積腐爛，農民們欲哭無淚。進而讓我們思考鳳梨能以什麼樣的型態呈現，市面上出現的型態大多都無法將鳳梨徹底地運用完全，而我們希望將平時廢棄的果皮以酵素的型態呈現，果肉則是製成果乾，以達到100%的食材運用。而市面上有香腸鳳梨炒飯的產品，若能將香腸及鳳梨結合，既能解決鳳梨無法久存及香腸單吃太過單調的問題，若能將兩者結合啟不是兩全其美?進而產生了製作鳳梨香腸的想法。

二、研究目的

(一)了解鳳梨加入肉裡對人體的幫助

(二)讓鳳梨皮多一個用處

(三)加入鳳梨果干增添香腸風味

(四)創造出新口味香腸

三、研究方法

(一)收集相關資料及文獻

(二)鳳梨果干加入香腸試做

貳●正文

一、香腸的探討

香腸是一種將肉類保存的技術，由絞碎和調味的肉類，使用腸衣包成圓錐形產品。從前是將動物的肉，搗碎成泥，灌入腸衣製成(村上武士，2015)。

表1 特殊香腸口味

作 者	特 殊 香 腸 口 味	特 殊 材 料
黃春慧	咖啡香腸	咖啡
黃春慧	蘿蔔乾香腸	蘿蔔乾
黃春慧	馬告香腸	馬告
黃春慧	腐乳香腸	腐乳
黃春慧	杏鮑菇香腸	杏鮑菇
黃春慧	桂花香腸	桂花

資料來源：研究小組自行整理

綜上所述，現代人製作香腸的口味越來越多種類，不單只有傳統口味了，大家也開始慢慢嘗試不同食材帶來的眾多滋味。

二、鳳梨的探討

鳳梨不儲存澱粉，一旦採收甜度不再提高，風味也不再改進，但質地還是會變軟(哈洛德馬基，2009)。

若拿來製成鳳梨果乾加入香腸，或許可以讓香腸裡帶點鳳梨香，又不失香腸本來的香味。

(一)鳳梨的營養成分與益處

表2 鳳梨的營養成分文獻統整

作者	年份	鳳梨的營養成分
桂台樺	2011	1、蛋白質。 2、醣類。 3、澱粉。 4、胡蘿蔔素。 5、礦物質。 6、維生素。 7、菸鹼酸。 8、鈣。 9、磷。 10、鐵。

鳳梨製作香腸之探討

何飛鵬	2010	1、維他命。 2、硫胺素。 3、胡蘿蔔素。 4、膳食纖維。 5、核黃素。
庄司泉	2014	1、維生素。 2、錳。 3、酵素。 4、鈣。 5、膳食纖維。

資料來源：研究小組自行整理

綜上所述，可以發現鳳梨的營養成分，有蛋白質、胡蘿蔔素、醣類、礦物質、維生素、膳食纖維、鈣、磷、鐵等營養。

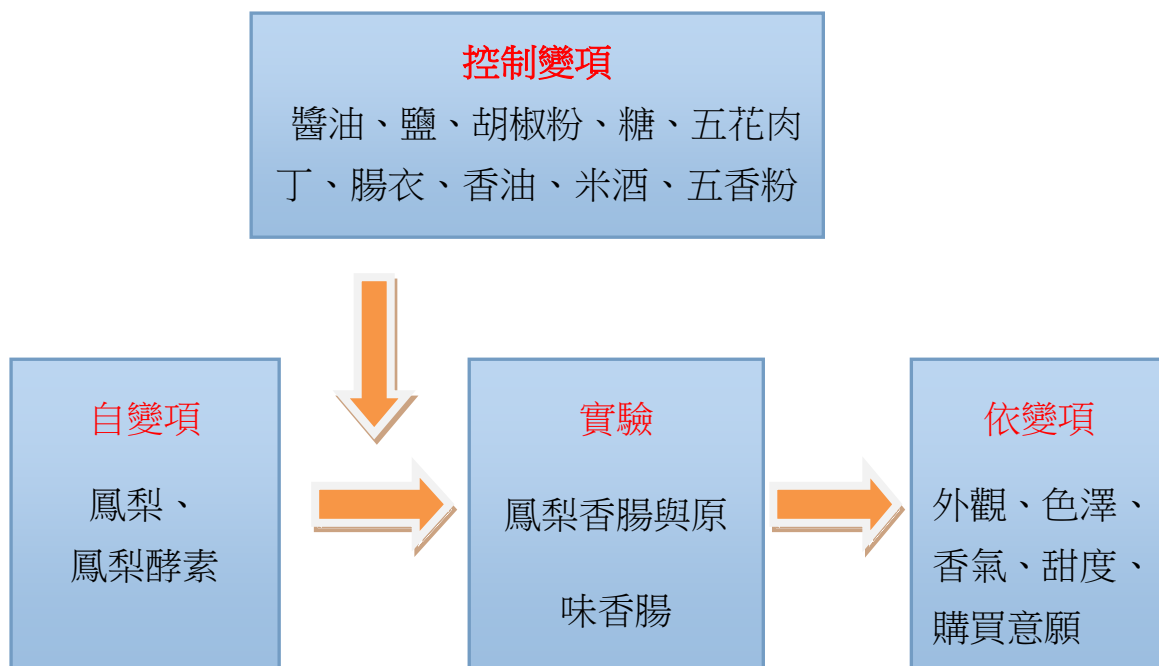
表 3 鳳梨的益處文獻統整

作者	年份	鳳梨的益處
高敏敏	2018	1、解便秘。 2、抗氧化。 3、開胃、提振食欲。 4、抗凝血、防血栓。 5、助消化吸收。
林暉鈞	2018	1、提高免疫力。 2、抗氧化功能。 3、防止心肌梗塞。 4、消浮腫。 5、幫助消化。
薛雅雯	2018	1、抗發炎性質。 2、抗癌症。 3、有益心臟。 4、有助生育。 5、治療骨關節炎。 6、減輕腹脹、便秘。

資料來源：研究小組自行整理

綜上所述，可以發現鳳梨的益處，蛋白酶可以分解蛋白質、讓人體比較好吸收，也可以解除便秘，對抗氧化抗癌症都有很大的幫助。

三、研究架構



四、鳳梨香腸食譜

表4 香腸食譜

原料名稱		重量(g)
主材料	五花瘦肉	750
	五花肥肉	250
	腸衣	60
調味料	糖	30
	鹽	15
	醬油	55
	胡椒粉	10
	香油	少許
	米酒	少許
	五香粉	少許
特殊材料	鳳梨果乾	30
	鳳梨酵素	10
	鳳梨皮	20

資料來源：研究小組自行整理

五、研究流程

(一)鳳梨香腸

1、將絞肉加入果乾、胡椒、香油、五香粉、米酒、鹽、醬油、糖、酵素。



2、將加完材料的絞肉放入冰箱醃製一個小時入味。



3、將醃製完的絞肉灌入腸衣裡面



4、把全部的肉擠進去不能有空氣。



5、曬個2、3天即可完成。



6、放入鍋煎完成。



六、實驗觀察結果

以『鳳梨香腸成品』分析香腸『外觀』、『香氣』，『口感』、『色澤』、『購買意願』。

(一)實驗計分人員：專題製作6位成員、3位同班同學、1名教師。

(二)實驗計分工具：試吃人員的視覺、嗅覺、味覺、試吃感受來觀察計分。

(三)實驗計分方法：採五分量表評比，以勾選方式紀錄，分別為：非常不喜歡、不喜歡、普通、喜歡、非常喜歡。

表5 鳳梨香腸喜愛程度分析

喜愛程度 品評種類	非常不喜歡	不喜歡	普通	喜歡	非常喜歡
外觀	1人	6人	3人	0人	0人
香氣	0人	3人	4人	3人	0人
口感	0人	0人	3人	5人	2人
色澤	0人	0人	4人	5人	1人
購買意願	0人	1人	3人	5人	1人

此實驗觀察計分表針對鳳梨香腸「外觀」、「香氣」、「口感」、「色澤」、「購買意願」之評分統計，以實驗品評結果進一步比較分析，其結果分析如下：

由上表可知，品評員試吃後，認為鳳梨香腸在「外觀」方面不接受者7人，佔70%；覺得普通者3人，佔30%；在「香氣」方面不接受者3人，佔30%；普通者4人，佔40%；能接受者3人，佔30%；「口感」方面覺得普通者3人，佔30%；好吃者7人，佔70%；「色澤」方面普通者4人，佔40%；喜歡者6人，佔60%。

數據顯示，鳳梨香腸之「口感」、「色澤」接受的人佔多數，最後統計鳳梨香腸的「購買意願」60%的人覺得良好願意購買；30%的人覺得普通願意購買。

參●結論

一、實驗分析

- (一)在「外觀」方面雖然像普通香腸，但是大眾並不喜愛。
- (二)在「香氣」方面香腸本身香氣沒有那麼香，鳳梨香味淡。
- (三)在「口感」方面較為Q彈，大家較為喜愛。
- (四)在「色澤」方面香腸顏色不完全像普通香腸，顏色較淡，較為大眾喜愛。
- (五)在「購買意願」方面大眾較為普遍，會選擇購買鳳梨香腸。

二、SWOT分析

表6 鳳梨香腸SWOT分析表

優勢(Strengths)	劣勢(Weaknesses)
1.別人沒吃過的鳳梨口味香腸。 2.純手工製作。	1.比一般製作香腸時間長。 2.人力成本高。
機會(Opportunities)	威脅(Threats)
1.冷藏技術進步，推廣伴手禮。 2.利用網路增加鳳梨香腸知名度。	1.競爭者增加。 2.有些人喜歡，有些人不喜歡。

三、總結

根據研究方法與實驗結果，鳳梨製作香腸，本組綜合整理得到以下結論：鳳梨是營養豐富的水果，將果乾加入香腸裡增加其口感變化，又加入自製的鳳梨酵素使肉質纖維軟化，對於鳳梨皮鮮少被使用也多了一個出路。或許各年齡層的人有些人喜歡也有一些人不喜歡，所以必須要不斷的創新跟研究新口味這樣才可以抓住更多人的胃口。

肆●引註資料

- 行政院農業委員會農業試驗所(2007)。台灣의鳳梨。台北：遠足文化。
- 村上武士(2015)。香腸製作大全。台北：民族攝影出版。
- 哈洛德馬基(2009)。食物與廚藝。台北：大家出版。
- 唐佳惠 (2012)。鳳梨栽培與管理：從健康管理到有機栽培。台北：行政院農業委員會農業試驗所。
- 黃春慧(2011)。家庭手工肉製品。台北：膳書房文化。
- 張濱(2003)。鳳梨酵素。台北：元氣齋。