

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：

冰山美人蕉 DD 捲

作者：

陳品臻。樹德家商。高三 17 班

黃麗潔。樹德家商。高三 17 班

李昱儀。樹德家商。高三 17 班

指導老師：

毛德馨老師

壹、前言

一、研究動機與目的

五千年前有香蕉的出現。大航海時代，葡萄牙人將香蕉的母體帶到世界各地種植，至於香蕉在台灣的出現在 5、60 年代，高雄旗山在那時也是發展最好的，同時也被農民稱為『香蕉王國』，並外銷於日本。當時台灣進口日本的香蕉有九成都是由旗山進口的；曾是香蕉王國的台灣，同時也面臨了兩次產業銷售的失敗，一次為 1969 年剝蕉案，造成產業嚴重合作失敗，另一次為 1970 年的黃熱病，因感染了有害病毒，造成產量大減。近幾年，旗山在種植香蕉主要以內銷外主，且因為內銷價格浮動的關係，導致時常都有農民搶種使得香蕉滯銷價格大跌價的情況發生，我們希望能解決香蕉滯銷所帶來的問題，所以希望香蕉在盛產低價時找出香蕉保鮮的方法，並將香蕉從果皮到果肉都運用在我們設計的商品中。香蕉滯銷情況下農民受苦，我們為了解決這個問題我們希望跟新政府一樣喊口號一樣『人進來，貨出去，高雄發大財』，讓香蕉不只是拿來吃，還可以讓來高雄玩的所有人，帶走香蕉製作的各種產品，所以我們研發出以旗山香蕉為原料做成來的產品。研究目的如下：

- (一) 研發創意商品美人蕉 DD 蛋糕捲商品。
- (二) 針對美人蕉 DD 蛋糕捲的上品進行 4P 分析及五力分析。
- (三) 美人蕉 DD 蛋糕捲商品滿意度調查。

貳、正文

一、香蕉的探討

(一)香蕉的品種介紹：

全世界香蕉的品種非常多，在台灣常見的品種有，蘋果蕉的果實肥短，果肉黃白、但果皮經過催熟後會轉蘋果紅，甜度很高，質地軟，味道獨特。呂宋蕉，果肉黃白色，帶有酸味，香味甚濃。粉蕉的個小肥胖，全年有產，又稱米蕉；台蕉二號：微矮，莖粗壯，耐風力強。北蕉在清乾隆年間從中國華南引進台灣栽種，抗病性佳，外型大、果肉甜美，是中南部栽種最廣泛的品種，發育迅速栽種時間短，大約一年即可採收，是外銷的主要品種，也是市場中的主力商品，深受消費者喜愛。

(二)香蕉的營養價值及應用

香蕉是一種經濟實惠有效率又食用最方便的水果，它不用削皮、不用切開，輕易就可撥開外皮食用的水果，所以懶得吃水果者最便利的水果選擇。一根中等香蕉約 150 公克重，可提供 127 大卡的熱量、2.2 公克蛋白質、33 公克的碳水化合物(醣)、2.4 公克纖維，且富含鉀和維生素 B6。若以每日營養需求來看，其纖維和鎂含量可滿足每日需求的 10%左右，維生素 C 為 16%，鉀 27.6%、維生素 B6 則為 41.3%。(早安健康)；而生活中香蕉除了可以當水果直接食用外，因為香蕉果肉香甜的口感，更是廣泛應用於各種中西式點心。

表一：香蕉營養價值表(研究者自行整理)

作者	年份	香蕉的營養價值
哈麻吉	2008	維生素 B1、B2 促進醣類和脂肪代謝，可預防服浮腫、消除疲勞；鉀具有將導致血壓上升的鈉藉由尿液排出體外，有助於浮腫；鎂可調節血壓及調整鈣在體內作用的功能；香蕉有大量的膳食纖維有助於腸胃便秘；血清素能、安定神經促進睡眠、解除焦慮；多酚具有抗老化作用。醣類又可提高專注力。
吳淑芬	2014	香蕉可鎮靜；防止手足皸裂，潤澤皮膚；預防中風和高血壓；所含膳食纖維能防治便秘。
陳彥甫	2015	香蕉有助減肥成份裡的血清素，也是『色胺酸』轉化的物質，色胺酸能穩定情緒有善改變壓力所引起的暴食現象。食用香蕉可平衡體內過多的鈉；經常食用可降底高血壓及心血管。鉀可調節心跳，將氧氣輸送到大腦，提高轉注力，幫助學習。香蕉含膳食纖維幫助腸胃蠕動、改善便秘。
張輝明	2012	可清熱、解毒、潤腸、治熱病煩渴、便秘、痔瘡出血。降底血壓、預防中風、強化免疫力、減輕抑鬱。
楊淑媚	2007	能促進排便順腸。可潤肺治咳，對於無痰的咳嗽患者可服用。含鉀量高，可預防高血壓及心臟病。

綜上所述，香蕉富含纖維素促進腸胃順暢；鎂能調節血壓及心跳，預防高血壓發生；醣能提高專注力幫助學習；鉀能降低血壓預防浮腫。

表二:香蕉應用於點心的探討(研究者自行整理)

名稱	照片	作法
香蕉燕麥餅乾	 <p style="text-align: center;">圖 1</p>	<ul style="list-style-type: none"> ※ 香蕉去皮分小塊 ※ 將香蕉壓成泥狀 ※ 分次加入燕麥邊攪拌
香蕉巧克力吐司	 <p style="text-align: center;">圖 2</p>	<ul style="list-style-type: none"> ※ 吐司上方抹上巧克力，放進 250°C 烤 5 分 ※ 香蕉切片放上吐司
香蕉巧克力鬆餅	 <p style="text-align: center;">圖 3</p>	<ul style="list-style-type: none"> ※ 香蕉壓成泥備用 ※ 加入自己喜歡的材料 ※ 打入蛋拌勻 ※ 熱鍋後放上香蕉泥 ※ 表面產生蜂窩狀即可翻面至定型
奶油炸香蕉	 <p style="text-align: center;">圖 4</p>	<ul style="list-style-type: none"> ※ 香蕉以麵糊沾黏在香蕉 ※ 香蕉片切，放入麵糊均勻沾上麵衣 ※ 以中小火炸出金黃的色澤 ※ 撿酥
香蕉布丁	 <p style="text-align: center;">圖 5</p>	<ul style="list-style-type: none"> ※ 香蕉壓成泥狀 ※ 鮮奶+糖加熱至微溫後熄火 ※ 邊攪拌邊倒入微溫的鮮奶 ※ 用濾網過篩布丁液 2 次倒入容器內 ※ 電鍋外鍋倒入水後架高，再擺入布丁液，冷藏後擺上切片香蕉裝飾

冰山美人蕉 DD 捲

三、冰山美人蕉 DD 捲創意商品研發

(一) 冰山美人蕉 DD 捲蛋糕體研發製作流程

			
鮮奶油打勻	蛋液類與糖拌至溶化	拌入麵粉	打蛋白霜
			
蛋白霜與麵糊拌勻	倒入烤盤，上火 180 度 下火 150 度，烤 30 分鐘	蛋糕體成品圖	
製作說明：在香蕉產量過剩時，將香蕉大量購入降低成本，製成香蕉慕斯蛋糕捲，可延長保存又能解決農民滯銷問題。			

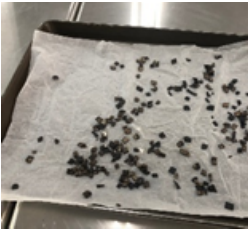


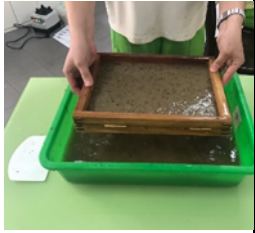

(二) 冰山美人蕉 DD 捲蛋糕捲內餡研發製作流程

				
切香蕉備用	鮮奶油打勻	加入香蕉果肉	放入冷凍庫	內餡成品圖






冰山美人蕉 DD 捲

研發說明：將香蕉切成丁狀備用，再融入慕斯製成蛋糕捲的內餡，可延長保存及價值利用，製作過程中也無添加人工香料，讓養生族群安心食用。

(三) 冰山美人蕉 DD 捲外包裝香蕉皮再生紙研發製作流程

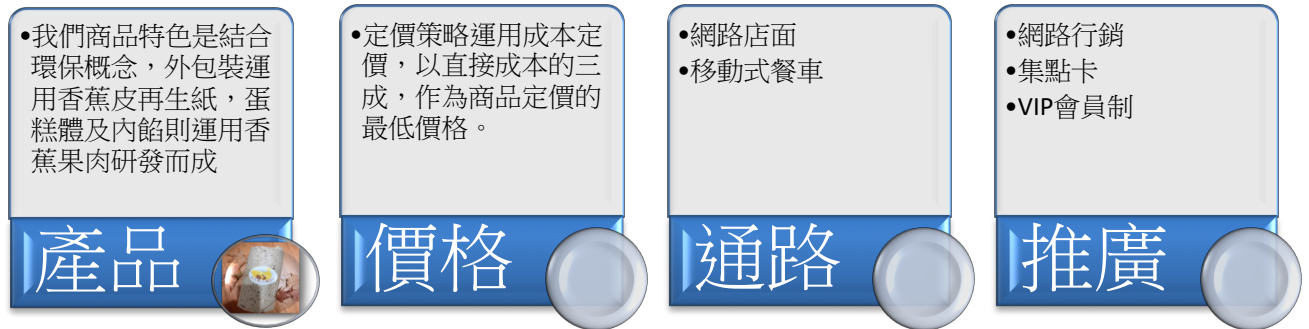
				
香蕉皮曬乾	回收紙撕碎	果汁機打成漿	造紙版製再生紙	香蕉皮再生紙
研發說明：將丟棄的香蕉皮回收再利用，與飲調課不要的廚房紙巾製成紙漿，成為再生紙做為我們的包裝，又特色也環保，無過度包裝。				

(四) 冰山美人蕉 DD 捲創意商品

				
蛋糕捲照片	蛋糕捲切片照片	產品外包裝	產品商標	商品成品圖
產品說明：蛋糕體捲入香蕉慕斯製成蛋糕捲，再將再生紙包覆蛋糕捲後，利用木綿繩綁緊，再貼上我們自製的 LOGO 貼紙，讓客人一看到商標就知道是我們的商品。				

四、美人蕉 DD 捲商品的 4P 分析及五力分析

(一) 美人蕉 DD 捲創意商品 4p 分析



(二) 美人蕉 DD 捲創意商品五力分析

(一)現有競爭者:

- 1.亞尼克：水果口味較少，價格較高，採用北海道生乳的高級食材。
- 2.諾貝爾：口味多樣，價格便宜，品牌眾所皆知。

(二)潛在競爭者:

- 1.當地特色攤販：香蕉蛋捲、香蕉雞蛋糕、香蕉冰淇淋。
- 2.網路甜點商店：起士公爵、帕莎蒂娜。

(三)替代品或服務

- 1.口感類似:虎皮蛋糕捲、鮮奶油蛋糕捲。
- 2.每三個月舉辦試吃新品活動

(四)供應商議價

在產量滯銷時，購入過剩的香蕉，可降低成本解決及農民滯銷問題。

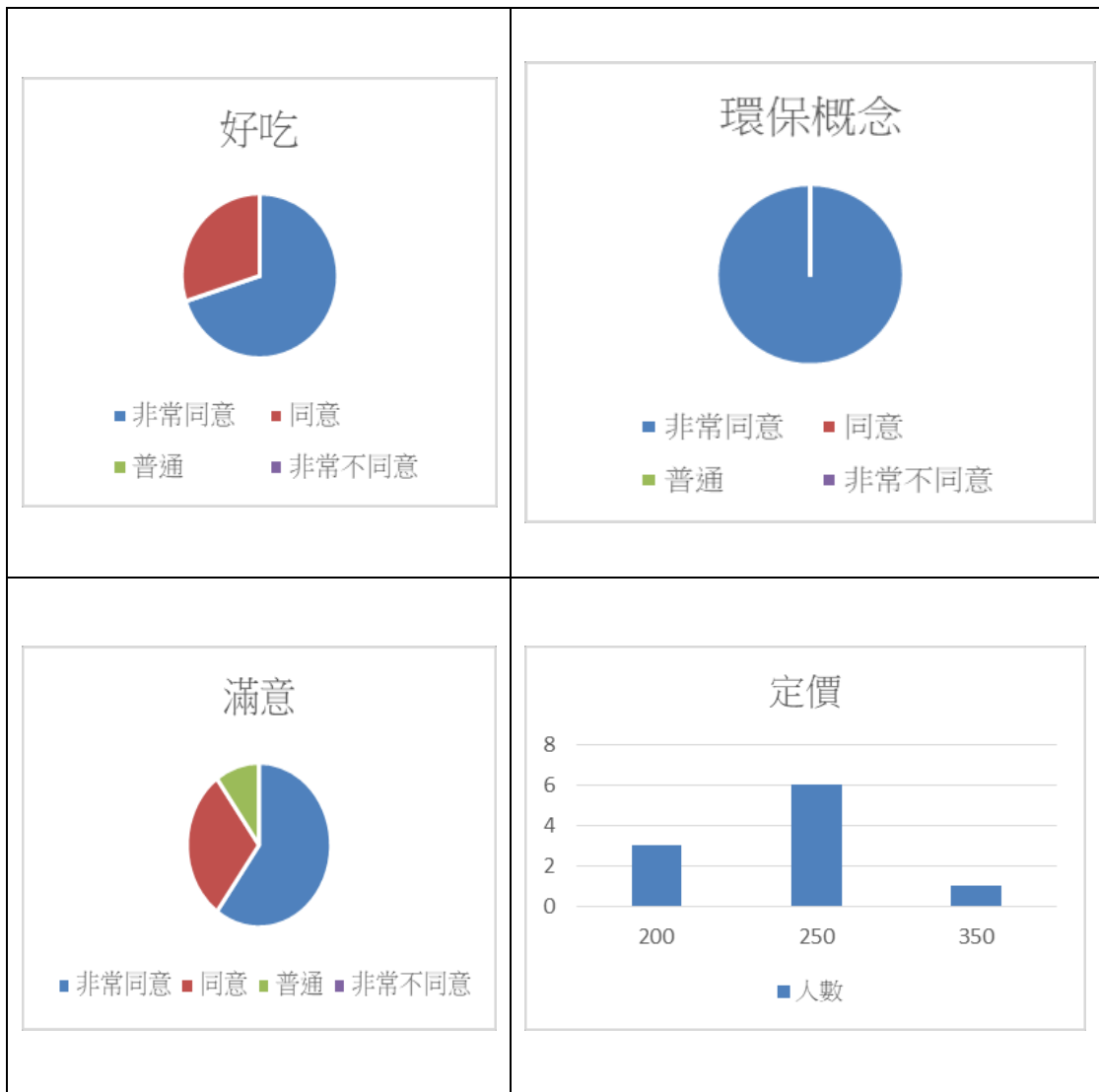
冰山美人蕉 DD 捲

商品包裝的部分，利用廢棄的香蕉皮及烘焙使用過的烤焙紙，再加工成紙漿製成再生紙，降低成本。

(四)顧客議價

在商品製作裡無使用香料及色素，材料也透明化，能吸引觀光客購買，幫助高雄觀光發大財。

五、美人蕉 DD 捲商品滿意度調查



參、 結論

- 一、將香蕉丁做成慕斯，延長保存增加價值，將商品製成泡芙內餡、千層派內餡、水果塔內餡等相關商品，不只可以在蛋糕捲吃到香蕉丁慕斯，還可以增加營養維生素！
- 二、利用廢棄的香蕉皮，以及烘焙課使用過的白報紙，合成紙漿做成再生紙，做為包裝有效降底成本，也沒有過度包裝商品，符合零廢棄又環保！
- 三、我們利用了問卷調查，調查出口感、logo 及定價，調查出的結果顯示口感非常滿意 70%、滿意 30%，logo 非常滿意 60%、滿意 30 %、普通 10%，定價 200 元 30%、250 元 60%、350 元 10%。

肆、引註資料

哈麻吉(2008)。神奇！巴娜娜香蕉早餐減肥法。臺北：東販出版。

吳淑芬(2014)。100 種排毒、補氣、養生的超好食物。新北市：西北國際文化。

陳彥甫(2015)。水果營養圖典。新北市：人類文化出版社。

張輝明(2012)。食物性味寒熱功效速查清圖典。臺北：三采文化出版社。

楊淑媚(2007)。吃對水果不生病。臺北：時周文化出版社。

早安健康 <https://www.everydayhealth.com.tw/article/19460>