

大家對於不同材料製作奶酪

接受度之研究調查

研究者：廖靖綾

指導老師：徐于婷

壹、緒論

一、研究動機

當初會選擇這個主題的原因是因為我很喜歡吃奶酪，也想實驗看看使用不同的材料，做出來的奶酪口感與味道是否不同，而大家對於這些奶酪的接受度又是如何？於是我就把我的研究主題訂為“大家對於不同材料製作的奶酪接受度之研究調查”。

二、研究目的

- (一) 了解大家對於使用不同種類的乳品製作出來的奶酪接受度調查。
- (二) 了解大家對於使用不同種類的糖製作出來的奶酪接受度調查。
- (三) 了解大家對於不同調味的奶酪接受度調查。

貳、文獻探討

一、奶酪的由來

鮮奶酪的由來，發源於盛產酪農業的位於西北義大利的皮耶蒙特州(Piemonte)的一種家庭料理甜點，使用大量乳製品，在義大利相當平民化的一道洋菓子甜點。

義大利語為之來源為由鮮奶油(Panna)加熱(cotta)之意。通常製作過程將鮮奶油、牛奶、砂糖混合後，再加入香草籽一起加熱，最後加入已融化的吉利丁等凝膠膠體後，放涼凝固即可完成的一道甜點。另外配方也可加入蛋白，經過蒸烤後，口感就像布丁般軟綿可口。

二、奶酪的做法

1. 所有材料秤量好
2. 將吉利丁粉倒入冷開水中混合均勻浸泡 5 分鐘
3. 泡咖啡
4. 鮮奶+細砂糖放入盆中小火煮至糖融化
5. 然後將溶化的吉利丁液加入混合均勻
6. 再將動物性鮮奶油倒入混合均勻
7. 倒入杯中冷卻後放入冰箱中冷藏 12 小時或過夜至完全凝固

參、研究方法與步驟

一、了解大家對於使用不同種類的乳品製作出來的奶酪接受度調查

(一) 研究工具

吉利丁片、鮮奶油、二號砂糖、香草莢、咖啡、鮮乳、保久乳、奶粉。

(二) 研究方法

1. 製作三種奶酪其牛乳成分分別是:鮮乳、保久乳、奶粉。
2. 請試吃員試吃。

二、了解大家對於使用不同種類的糖製作出來的奶酪接受度調查

(一) 研究工具

吉利丁片、保久乳、鮮奶油、細砂糖、香草莢、咖啡、二號砂糖、黑糖、白糖。

(二) 研究方法

1. 製作三種奶酪其中糖的成分分別是:二號砂糖、黑糖、白糖。
2. 請試吃員試吃。

三、了解大家對於不同調味的奶酪接受度調查

(一) 研究工具

吉利丁片、鮮奶油、二號砂糖、香草莢、保久乳、咖啡、草莓果醬、巧克力醬。

(二) 研究方法

1. 製作三種奶酪其調味成分分別是:咖啡、草莓果醬、巧克力醬
2. 請試吃員試吃

肆、研究結果

一、研究用品

第一種:



世代的結晶~獨立研究

第二種：

		
二號砂糖	黑糖	白糖

第三種：

		
咖啡	草莓果醬	巧克力醬

二、研究結果

將3種實驗結果請5位試吃員進行試吃。

A-1	口感	甜度	喜愛
1號	1	3	1
2號	2	2	1
3號	2	1	1
4號	3	1	3
5號	1	3	1
平均	1.8	2	1.4

B-1	口感	甜度	喜愛
1號	2	1	3
2號	1	3	2
3號	1	3	2
4號	1	2	1
5號	3	2	3
平均	1.6	2.2	2.2

C-1	口感	甜度	喜愛
1 號	3	2	2
2 號	3	1	3
3 號	3	2	3
4 號	2	3	2
5 號	2	1	2
平均	2.6	1.8	2.4

A-2	口感	甜度	喜愛
1 號	2	1	2
2 號	2	2	2
3 號	2	3	2
4 號	1	2	1
5 號	1	2	1
平均	1.6	2	1.6

B-2	口感	甜度	喜愛
1 號	1	2	1
2 號	3	1	3
3 號	1	1	1
4 號	2	1	3
5 號	3	1	2
平均	2	1.2	2.6

C-2	口感	甜度	喜愛
1 號	3	3	3
2 號	1	3	1
3 號	3	2	3
4 號	3	3	2
5 號	2	3	3
平均	2.4	2.8	2.4

A-3	口感	甜度	喜愛
1 號	3	3	1

2 號	1	1	1
3 號	1	2	2
4 號	2	1	1
5 號	1	1	1
平均	1.6	1.6	1.2

B-3	口感	甜度	喜愛
1 號	2	2	2
2 號	3	3	3
3 號	3	3	3
4 號	1	3	3
5 號	3	3	3
平均	2.4	2.8	2.8

C-3	口感	甜度	喜愛
1 號	1	1	3
2 號	2	2	2
3 號	2	1	1
4 號	3	2	2
5 號	2	2	2
平均	1.4	1.6	2

伍、研究結論

一、由實驗一結果可知，在口感方面，A 的平均分數是 1.8 分，B 的平均分數是 1.6 分，C 的平均分數是 2.6 分，由此可知大家普遍認為使用奶粉製作的奶酪口感較好；在甜度方面，A 的平均分數是 2 分，B 的平均分數是 2.2 分，C 的平均分數是 1.8 分，由此可知大家普遍認為使用保久乳製作的奶酪甜度較剛好；所以在個人喜愛方面，A 的平均分數是 1.4 分，B 的平均分數是 2.2 分，C 的平均分數是 2.4 分，大家普遍喜歡使用奶粉製作的奶酪。

二、由實驗二結果可知，在口感方面，A 的平均分數是 2.4 分，B 的平均分數是 1.6 分，C 的平均分數是 2.4 分，由此可知大家普遍認為使用二號砂糖和白糖製作的奶酪甜度較剛好；在甜度方面，A 的平均分數是 2 分，B 的平均分數是 1.2 分，C 的平均分數是 2.8 分，由此可知大家普遍認為使用白糖製作的奶酪口感較剛好；在個人喜愛方面，A 的平均分數是 1.6 分，B 的平均分數是 2.6 分，C 的平均分數是 2.4 分，由此可知大家普遍認為使用黑糖製作的奶酪口感較剛好，所以以後製作時可以試試使用混和糖。

三、由實驗三結果可知，在口感方面，A的平均分數是1.6分，B的平均分數是2.4分，C的平均分數是1.4分，由此可知大家普遍認為使用草莓果醬製作的奶酪口感較好；在甜度方面，A的平均分數是1.6分，B的平均分數是2.8分，C的平均分數是1.6分，由此可知大家普遍認為使用草莓果醬製作的奶酪甜度較剛好；在個人喜愛方面，A的平均分數是1.2分，B的平均分數是2.8分，C的平均分數是2分，所以由此可知大家普遍認為使用草莓果醬製作的奶酪在口感、甜度、和個人喜愛方面都很棒。

陸、心得與建議

耶!終於做完了，鬆了一口氣，趕在考前把研究做完了，這次研究絕對是我在小學六年中最難的「功課」，而且這次研究中途我還改題目，第一次做還是在打報告時才發現問題之大，所以我建議學弟妹在選題目的時候要謹慎，不要在中途才發現問題重做，不然後面會趕得很辛苦。