

# 嘉南藥理科技大學專題研究計畫成果報告

計畫編號：CNHR94-01 養生食品之研發

子計畫 1：藥膳養生糖之探討

執行期間：94 年 1 月 1 日至 94 年 12 月 31 日

整合型計畫

個別型計畫

計畫總主持人：王瑞顯

計畫主持人：

子計畫主持人：王瑞顯

中華民國 94 年 12 月 21 日

## 摘要

本研究係將中國傳統特有中藥調配數種養生藥材，依最佳配方比例添加於數種烘焙產品，經反覆試驗精心改良，而研發數種不僅口味獨特，且有助於養生健體之藥膳糕點。如：元氣餅，於配方中添加部份的中藥粉，使其成品之外觀呈現黃褐色，口感上則保有餅乾鬆酥之特質，此外更帶有人參獨特之氣味；烏髮蜜糕，以中國傳統糕點形式呈現，使其口感綿密而細緻，融入何首烏，其產品呈現灰黑色，用以搭配茶飲更顯相得益彰，與其烏髮效用相互輝映；烏髮蜜餅，產品中所添加之芝麻香氣，使產品更具不同風味，而其鬆脆口感與芝麻香於舌尖跳躍，香氣瀰漫。綜合此專題研究新研發之藥膳糕點，除可改進消費者對傳統糕點之觀念外，並可借由適當養生藥材之添加，將可提昇此消費者對此新研發藥膳高點之接受度，並可促進養生健體，提高免疫力，足以為業界開發之新型產品種類。

## 前言

現今社會繁榮，經濟狀況已大幅提昇，國人之飲食習慣與飲食品質，從吃的飽、吃的好提升到吃的補之境界，尤其是『藥食同源』與『預防勝於治療』此種觀念已深獲現代消費者認同，亦使得藥膳食品日益受到重視。本研究報告期許能以烘焙食品結合藥膳之性味，讓國人能在享受美味的烘焙產品同時，亦可藉由藥膳之性

味

獲得保健強身之作用。另外，今日的社會已經走向國際化，更期盼能夠藉由其他社團機構的交流及技術合作，將藥膳食品推廣到國際舞臺之願景。就市場發展趨勢而言：將此新研發產品推廣至烘焙產業，藉以促進消費者對此養生糕點之重視。就社會推廣而言：藥膳點心之製作可取代傳統烹調方式。由繁雜到便利。就個人飲食習慣變更而言：利用中藥材的藥效與食物相配合，製作成美味可口之烘焙食品。藉此，一方面可品嚐佳餚，另一方面更達到延年益壽及養生之目的。

在行政院農委會所舉辦的92年度「藥膳保健素材烘焙中式米麵食製作及量產規模生產上之原理探討及產品推廣計劃」專刊中，提到中藥除了具有滋補保健強壯作用外，亦可作為美味佳餚，然而並非每味中藥皆可當膳食使用，仍應慎選然之。例如：上品藥材：人參、當歸，具營養強身之作用，可多服，謂之神仙藥材；中品藥材：百合、黃連，有毒無毒，仍需斟酌使用之；下品藥材：巴豆、附子，多毒不可久服。而將其應用於餅乾西點上，更應注重中藥在烘焙過程中，不失其藥膳效能且保留西點之原始風味，讓大眾能夠廣泛接受。坊間書籍中也有提到以藥膳佐入糖果、糕餅之做法，例如：何新波《珍饈膳食療方》(1997)以何首烏、當歸等藥材製成之藥膳糕點等，皆是以中藥藥材佐入糖果、糕餅之做法運用。其目的在於保留西餅獨特的風味，並使消費者可藉由食用點心之同時，亦能獲取中藥食材之補給。

## 材料與方法

本研究之試驗方法，依成品配方中所使用之藥材調配方法，分別說明如下：

(1) 活力養生糖：

1. 水、麥芽糖與 451 克砂糖煮至 130°C，熄火。

2. 蛋白加入 86 克砂糖打發，沖入煮沸之糖漿，以中速攪拌均勻。
3. 加入奶油拌勻後，再加入烤熟之杏仁顆粒及元氣粉拌勻。倒入烤盤中刮平。
4. 待冷卻切成 5x1.5x1.5 之長條，再包上糯米紙。
5. 元氣粉之材料調製：(人參 16% ，刺五加 33% ，甘杞 33% ，麥文冬 16%)。

材料名稱	百分比
水	28.1
麥芽糖	69.3
細砂糖	37.6
細砂糖	7.2
鹽	2.4
蛋白	9.2
奶油	35
奶粉	35
烤熟杏仁顆粒	67.9
元氣粉	4.5
合計	296.2

(2) 滋補養氣糖：

1. 水、麥芽糖與 451 克砂糖煮至 130°C，熄火。
2. 蛋白加入 86 克砂糖打發，沖入煮沸之糖漿，以中速攪拌均勻。
3. 加入奶油拌勻後，再加入烤熟之杏仁顆粒及元氣粉拌勻。倒入烤盤中刮平。
4. 待冷卻切成 5x1.5x1.5 之長條，再包上糯米紙。
5. 滋補養氣粉之材料調製：(紅棗 28% ，五味子 3% ，黃耆 41% ，麥文冬 14% ，人參 14%)。

材料名稱	百分比
水	28.1
麥芽糖	69.3
細砂糖	37.6
細砂糖	7.2
鹽	2.4
蛋白	9.2
奶油	35
奶粉	35
烤熟杏仁顆粒	67.9
滋補養氣粉	4.5
合計	296.2

參、官能品評

官能品評採嗜好性官能品評法，由 20 位品評人員分別對外部(外觀均勻程度、表皮質地、產品型式)，內部(組織與結構、內部顏色、風味、口感)，整體性(接受度、創新度)予以 1 至 5 之評分，(評分標準：5 非常滿意；4 滿意；3 尚可；2 不滿意；1 非常不滿意)；統計分析以百分比進行差異性比較。其中外部及內部，以 5 分為非常喜歡。

項目類別	鑑別指標
外部	外觀均勻程度
	表皮顏色
	產品型式
內部	組織與結構
	內部顏色
	風味
	口感
整體性	產品接受度
	產品創新度

### 結果與討論

藥膳是為結合中國傳統之醫藥知識，將藥材加入食物中，並將食物賦以效能，使得飲食除了美食裹腹之外，更具有保健強身，延年益壽的效能，是一種兼具效能和食品美味之特殊膳食，此專題研究新研發之藥膳糕點，初步有以下結果：

產品名稱	鑑別指標	結果分析
活力養生糖	外部	外觀均勻程度上 33.4% 為非常滿意；表皮質地上 30.3% 為滿意；產品型式上 36.3% 為非常滿意。
	內部	組織與結構上 24.6% 為滿意；內部顏色上 24.2% 為滿意；風味上 25.3% 為非常滿意；口感上 25.9% 為非常滿意。
	整體性	產品接受度上 49.7% 為非常滿意；產品創新度上 50.3% 為非常滿意。
滋補養氣糖	外部	外觀均勻程度上 32.4% 為滿意；表皮質地上 30.7% 為滿意；產品型式上 36.9% 為非常滿意。
	內部	組織與結構上 24.7% 為滿意；內部顏色上 24.3% 為滿意；風味上 25.4% 為非常滿意；口感上 25.6% 為非常滿意。
	整體性	產品接受度上 51.4% 為非常滿意；產品創新度上 48.6% 為非常滿意。

(n=20 人，外部、內部及整體為於產品中各為 100 分)