

嘉南藥理科技大學專題研究計畫成果報告

烘焙保健食品之研發

計畫類別：個別型計畫 整合型計畫

計畫編號：CNHR93-01

執行期間：93年1月1日至93年12月31日

計畫主持人：王瑞顯

共同主持人：

計畫參與人員：

執行單位：餐旅管理系

中華民國 93 年 12 月 12 日

嘉南藥理科技大學專題研究計畫成果報告

烘焙保健食品之研發

The Study of Health Bakery Foods

計畫編號：CNHR93-01

執行期間：93年1月1日至93年12月31日

主持人：王瑞顯 嘉南藥理科技大學 餐旅管理系

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

藥膳為我國中醫藥傳統文化的一項

寶庫，神農氏嘗百草，治百病，開啟中國醫藥史。我國歷代諸家本草綱目及食療專著，利用動植物不同性味，針對不同人體體質狀態，調整氣、血及陰陽、祛邪扶正，俾使人生理、心理保持正常之健康狀態。藥膳之原料均有寒、熱、溫、涼、辛、甘、酸、鹹、苦之性味，如內經曰：『虛者補之，實者瀉之，寒者熱之，熱者寒之。』，即以食物補瀉、寒溫之性味，作為食療調配之原則，達到人體健康極至之境界。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，將藥膳與烘焙食品推廣到國際舞臺之願景。

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：

壹、材料調製

一、元氣粉之材料調製：(人參 16%，刺五加 33%，甘杞 33%，麥文冬 16%)

- (1)人參：將粗根洗淨，切成薄片，而後曬乾，磨成細粉狀，以利使用。
- (2)刺五加：將根皮剝下洗淨曬乾，葉與枝部位切細曬乾後，磨粉備用。
- (3)甘杞：將根部洗淨，以洗米水浸泡一夜後剝皮曬乾，研磨成粉。
- (4)麥文冬：將崛起之塊根洗淨，然後曬乾，研磨成細粉。

二、烏髮蜜粉之材料調製：(何首烏 80%，當歸 5%，甘杞 15%)

- (1)何首烏：將其塊根切片洗淨後，曬乾，再加以磨成粉末狀。
- (2)當歸：將其根部清洗乾淨，切成薄片，曬乾、研磨成細粉狀備用。
- (3)甘杞：將根部洗淨，以洗米水浸泡

一夜後剝皮曬乾，研磨成粉。

三、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%)

- (1)紅棗：將熟果曬乾後，放入鍋中蒸。而後，再次曬乾，研磨成細粉。
- (2)五味子：將其成熟果實曬乾，取其果實內之種子，磨成粉狀使用。
- (3)黃耆：將根部以清水洗淨，切成薄片，再加以曬乾，磨成細粉使用。
- (4)麥文冬：將崛起之塊根洗淨，然後曬乾，研磨成細粉。
- (5)人參：將粗根洗淨，切成薄片，而後曬乾，磨成細粉狀，以利使用。

四、綠精靈粉之材料調製：(銀杏葉 50%，黃耆 50%)

- (1)銀杏葉：將其葉片洗淨曬乾，磨成粉狀使用。
- (2)黃耆：將根部以清水洗淨，切成薄片，再加以曬乾，磨成細粉使用。

五、扁薏粉之材料調製：(扁豆 30%，薏仁 70%)

- (1)扁豆：洗靜去皮後，經乾燥之種子。以麻袋包裝，置於通風乾燥處。
- (2)薏仁：以清水洗淨去皮後，經乾燥之種子。以麻袋包裝，置於通風乾燥處。

貳、試驗方法與製作

一、元氣餅：

- 1.糖粉和奶油以糖油拌合法拌攪至乳白狀。
- 2.蛋、奶粉、低筋麵粉及元氣粉過篩依次加入並拌均勻。
- 3.將麵糊裝進擠花袋中，於烤盤上擠出適當的大小及花樣後，放進烤箱中烘烤成餅身。
- 4.同餅身之做法，以糖由拌合法攪拌。
- 5.於餅身上擠出適當的大小，放進烤箱中烘烤。

二、烏髮蜜糕：

- 1.糖粉過篩後，加入芝麻拌勻成芝麻

粉。

2.糕仔粉、發酵糖及烏髮蜜粉混合均勻，並過篩兩次。

3.壓模成型。

三、烏髮蜜餅：

1.細砂糖、鹽和奶油以糖油拌合法拌攪至乳白狀。

2.蛋、小蘇打、芝麻、低筋麵粉及烏髮蜜粉過篩依次加入並攪拌均勻。

3.將麵糰搓成長條狀，置於烤盤中，放進烤箱中烘烤。

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。其中外部及內部，以 5 分為非常喜歡；4 分為喜歡；3 分為尚可；2 分為不喜歡；1 分為非常不喜歡；整體性以 5 分為非常滿意；4 分為滿意；3 分為尚可；2 分為不滿意；1 分為非常不滿意。

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：

元氣餅：

於產品中添加人參，其外觀呈現金黃色，味道香郁。何(1997)珍饈膳食療方—茯苓糕、凌(1993)食療名方 300 首—

八仙糕、彭和張(1992)中國藥膳大全—三仙糕中，皆添加人參，有健脾補氣、益胃之效能。

烏髮蜜糕：

於產品中添加何首烏，其外觀呈現灰黑色，口感細密綿柔。沈(1995)素食藥膳—烏首燒烤麩、何(1997)珍饈膳食療方—烏髮蜜膏中，皆添加何首烏，可促進養血、滋陰，使其鬚髮烏黑烏之效能。

烏髮蜜餅：

於產品中添加何首烏，其外觀呈現灰黑色，口感細密綿柔。沈(1995)素食藥膳—烏首燒烤麩、何(1997)珍饈膳食療方—烏髮蜜膏中，皆添加何首烏，可促進養血、滋陰，使其鬚髮烏黑烏之效能。

產 品 名 稱	鑑別 指標	結果 分析
元氣餅	外部	外觀均勻程度上 32.4*為非常滿意；表皮質地上 31.1*為尚可；產品型式上 36.5*為非常滿意。
	內部	組織與結構上 21.3*為尚可；內部顏色上 24.9*為滿意；風味上 26.6*為非常滿意；口感上 27.2*為非常滿意。
	整體性	產品接受度上 48.6*為非常滿意；產品創新度上 51.4*為非常滿意。
烏髮蜜糕	外部	外觀均勻程度上 35.2*為非常滿意；表皮質地上 33.1*為滿意；產品型式上 31.7*為非常滿意。

	內部	組織與結構上 24.6*為滿意；內部顏色上 23.8*為滿意；風味上 26.6*為非常滿意；口感上 25*為非常滿意。
	整體性	產品接受度上 50.6*為非常滿意；產品創新度上 49.4*為非常滿意。
烏髮蜜餅	外部	外觀均勻程度上 33.1*為尚可；表皮質地上 32.6*為尚可；產品型式上 34.3*為尚可。
	內部	組織與結構上 24.5*為尚可；內部顏色上 24.2*為尚可；風味上 25.9*為滿意；口感上 25.4*為滿意。
	整體性	產品接受度上 48.3*為滿意；產品創新度上 51.7*為滿意。

(n=20 人；*=百分比；外部、內部及整體為於產品中各為 100 分)

