

鵝肉香腸及消費者感官品評之研究

蕭智彰 鄭佳昀 練慶儀 莊斯涵 莊婷雯
農業部畜產試驗所北區分所

前言

香腸是國人喜愛消費的加工肉製品之一，其主成份以豬肉為主。為利鵝肉多元利用，本調查係取淘汰鵝屠宰取肉後委外製成70%、63%及56%鵝肉比例香腸進行比較。

材料與方法

本研究以33人（17位男性及16位女性）進行不同鵝肉比例香腸之官能品評。本調查採7分法（1-7分；1分為非常不喜歡，7分為非常喜歡），品評項目包括香氣、風味、多汁性及總可接受性。

結果與討論

調查結果顯示，各項品評結果以56%鵝肉比例香腸顯著較高（ $P < 0.05$ ），以70%鵝肉比例香腸之品評結果最差且口感較無彈性（ $P < 0.05$ ）(如表)。另以雷達圖表示(圖1)，各項品評結果及總可接受性之分數均在4分以上。

結論

製作鵝肉香腸時，鵝肉比例高其品評結果差，而56%鵝肉香腸消費者尚可接受(圖2)，可做為未來產品開發依據。

表 鵝肉風味丸感官品評

組別	香 氣	風 味	鹹 度	咬 感	總可接受性
70%	5.3 ± 0.6	4.9 ± 0.8 ^b	4.9 ± 0.8 ^b	4.9 ± 1.0 ^b	5.0 ± 0.8
63%	5.1 ± 0.7	5.2 ± 1.1 ^{ab}	5.0 ± 0.9 ^b	5.1 ± 0.8 ^{ab}	5.2 ± 1.0
56%	5.4 ± 0.7	5.5 ± 1.1 ^a	5.5 ± 0.7 ^a	5.5 ± 1.2 ^a	5.4 ± 1.2

a, b 同欄英文字標示不同者，表示有顯著差異 ($P < 0.05$)。

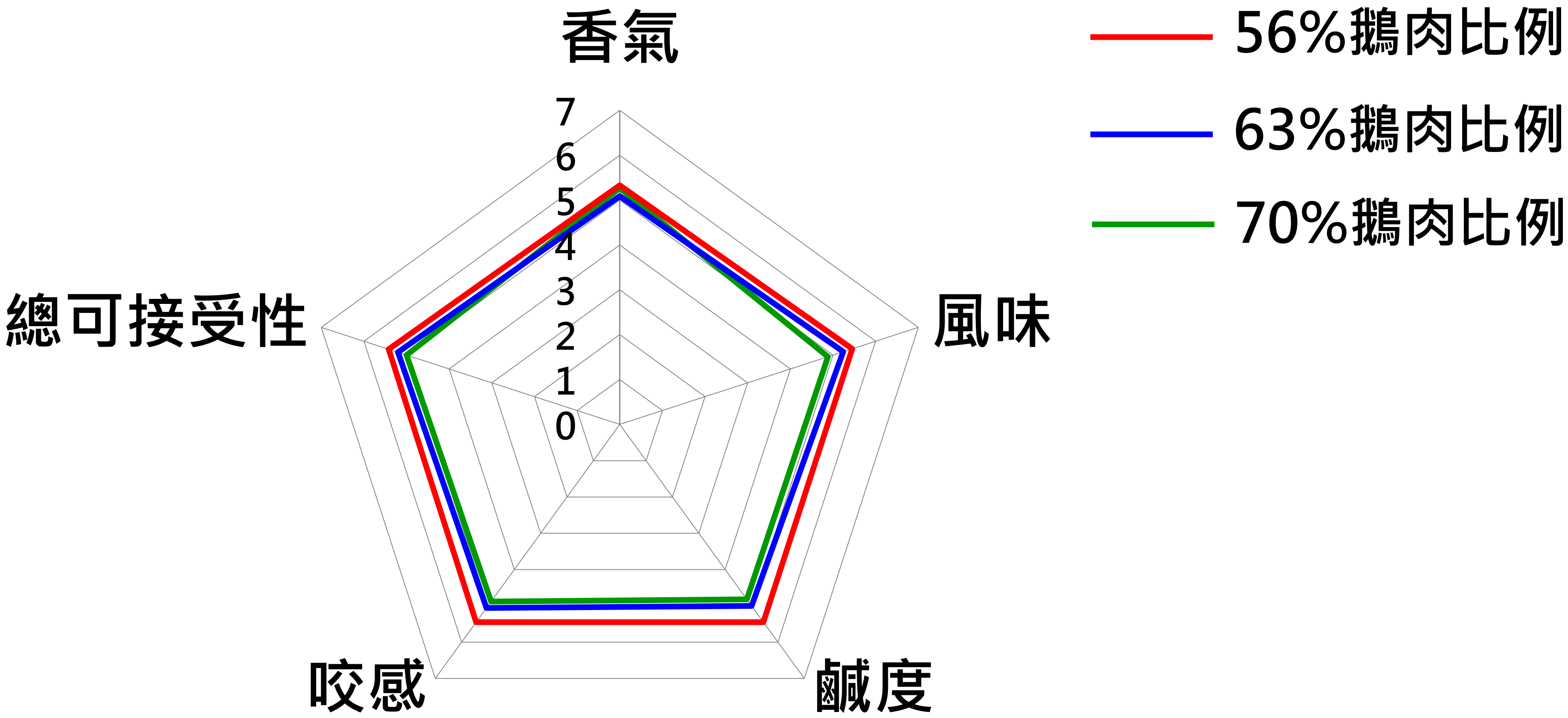


圖1. 鵝肉香腸品評雷達圖



圖2. 鵝肉香腸產品