

為什麼你找不到完美的果醬配方？ 因為品味本來就很主觀！

作物改良科 任珮君 分機 253

近期接獲民眾來電詢問「是否提供一個完美比例的果醬配方？」進一步詢問得知，該位民眾手邊有一個想委託代工廠生產的配方，但擔心自己的配方不夠「專業」，因此期待能取得一套代工廠一定做得出且保證熱賣的標準方程式。這類諮詢在我們的日常工作中屢見不鮮，在踏入產品商品化之前，有幾個觀念我們必須先釐清。

一、世上沒有「完美的配方」，只有「適合的配方」

人的味覺偏好會受先天基因、生活習慣及飲食文化等因素影響，口味為主觀感受，並無絕對的優劣之分。例如客家族群習慣以「酸桔醬」搭配白斬雞、五花肉、蘿蔔糕或燙青菜等日常飲食食用；臺灣南部特定地區習慣用番茄加薑末醬油一同食用。對外地人而言或許驚奇，但對在地人卻是再熟悉不過的美味。因此，產品開發的重點是在找尋與你擁有「相同品味的人」，因為英雄所見略同，只有知音才會懂得你產品的獨特性（圖 1）。

二、只有優質原料，才能成就卓越產品

不少人對加工食品仍存有刻板印象，認為加工品多半使用品質不佳的原料，再透過額外添加物掩蓋不良風味。隨著健康意識與國民素養的提升，當代消費者追求的是更純粹、天然的加工產品。在不依賴額外調味的條件下，原料的品質便直接決定了產品的成敗。換句話說，若原料風味不足、品質不穩定，再精細的加工流程，也難以呈現農作物最天然且原始的風味。

三、配方並非一成不變，是需要動態調整

農產品如同人一樣，具有明顯的個體差異。以鳳梨為例，即便是同一品種，也會因為種植季節、氣候變化或成熟度，展現出截然不同的風味特質。由此推論，加工產品之品質理應隨批次而產生些微變化。然而，現代消費市場卻期待加工產品能像工業製品，具備精準且恆定的規格，讓消費者每次購買都能體驗到「熟悉的味道」。這樣的期待，正是對加工者專業能力的考驗，需要針對當下原料特性進行動態調整，例如運用不同農作物素材風味拼配、製程調整或其他加工技術手段，將產品品質控制在可接受且穩定的範圍內。

所謂「完美比例的果醬配方」是清楚理解自身的口味偏好、原料特性及目標市場需求，進而發展出「適合自己及消費者」的配方（圖 2），這是一個利己也利他的行為，也是產品熱銷之核心所在。



▲圖 1.「適合」就是「完美的配方」。 ▲圖 2.只有知音才懂會你的品味。