

台北海洋科技大學 食品科技與行銷系

Taipei University of Marine Technology

Department of Food Technology and Marketing

Management

碩士論文

Thesis for the Degree of Master

紫玉地瓜粉在不同包材下儲存條件探討

Study on Storage Test of Purple-Sweet Potato

Powder Using Various Packaging Materials

研 究 生：吳玉菁 (Wu, Yu-Chin)

指導教授：李秋月 (Lee, Chiou-Yueh)

中 華 民 國 一 〇 七 年 七 月 二 十 日

20, July 2018

台北海洋科技大學碩士班

論文口試委員會審定書

系所名稱： 食品科技與行銷系碩士班

論文題目： 紫玉地瓜粉在不同包材下儲存條件探討

研 究 生： 吳玉菁 學號： K1050052

本論文業經本委員會審查及口試合格，特此證明。

論文口試委員：
台北海洋科技大學 副教授 李秋月

台北海洋科技大學 副教授 李嘉展

國立金門大學 副教授 鄭朝安

指導教授： 李秋月

系所主任： 李嘉展

中 華 民 國 一 〇 七 年 七 二 十 日

紫玉地瓜粉在不同包材下儲存條件探討

摘要

紫玉地瓜含高量花青素，為良好且穩定之天然色素。本實驗利用彰化埤頭之台農 73 號紫玉地瓜為原料，分別以熱風乾燥後粉碎製成紫玉生粉及紫玉熟粉，以不同包裝於 4℃ 及室溫貯存。結果發現在總生菌數檢測方面變化不大，產品色差變化不明顯。聚丙烯包裝紫玉生粉於室溫下貯存 2 個月後，水活性值由 0.23 上升至 0.51。耐龍包裝紫玉生粉於室溫下貯存 2 個月後水活性值由 0.23 上升至 0.40，故聚丙烯包裝及耐龍包裝並不適合紫玉生粉之貯存。以鋁箔包裝紫玉生粉於室溫下貯存 2 個月後，水活性值由 0.23 上升至 0.34，故鋁箔包裝為較佳之包裝材質。另紫玉生粉及熟粉，以 12%、18%、24% 及 36% 比例添加於麵粉中，製成饅頭，其中以添加 24% 紫玉熟粉之饅頭呈現亮紫色，最受喜愛，希望藉此提供紫薯利用以利於未來對應用於市場新產品開發上有所助益。

關鍵字：紫玉生粉、紫玉熟粉