

2024 國際餐旅創新研發產學應用研討會

綠色共好×永續未來

綠色食農 | 創新創業 | 智慧餐旅 | 地方創生 | 永續發展

論文集



目錄

| 研究/應用論文組 |

電解鹼性水應用於蛋白類及澱粉類餐飲產品之感官評估分析	1
天然蔬果發酵液製程改善及應用於豬排嫩化效果之研究- 以新百齡排骨大王為例	2
ADDIE 教學設計模式導入吧檯創意設計思考課程之教案研究	3
餐旅業服務創新之研究	4
AR 體驗對旅館業顧客經營之研究	5
青旅就業學程對餐旅系學生青旅的瞭解程度與就業意願之探討	6
香芋料理之開發	7
點餐菜單版面設計的數位化體驗初探	8
消費者對於創意產品的購買意願	9
失眠與綠色減碳生活的聯想	10
美白菇盒裝豆腐熱水萃取物之抗氧化性	11
健行隊瑞芳小粗坑古道綠色旅遊初探	12
探討碳足跡標章快消品於企業、品牌、消費者的綠色連結	13
PURCHASE INTENTION TOWARD REGIONAL SMALLHOLDER PRODUCT MOBILE COMMERCE	14
桃園「八德埤塘自然生態公園」發展為永續觀光的可行性分析	15
探討不同地瓜品種製作地瓜球之研究	16
一點都不渣之咖啡渣甜點製作運用	17
FINE DINING 餐廳食物設計魅力因子之初探研究	18
利用酒粕育種為魯邦液種老麵製作酒粕麵包之探討	19
澳門中葡美食對台灣遊客前往澳門旅遊意願之影響	20
THE IMPACT OF PERCEIVED TRAVEL RISKS、HEALTH BELIEFS AND CONSCIOUS HEALTH ON COVID-19 PREVENTION BEHAVIORS	21
初探綠色金融於大專技職教育的課程設計	22

技術報告組

創新米粉糕之開發	23
澎湖養身料理以海葡萄、鋸齒麒麟菜、海木耳為例	24
澎湖特色醃瓜與高麗菜酸磅蛋糕開發	25
“JADE TREASURE HIDDEN IN WINTER MELON ROLLS” AND “HAPPINESS-FILLED BAGS”: NOURISHING VEGETARIAN DISHES FOR A SUSTAINABLE FUTURE	26
綠色療癒飲品食物設計開發--以客家艾草為例	27
以反應曲面法探討潔淨標章冰淇淋之開發	28
蹦出磺港的光	29
食在地綠永續—新社香菇客家餐食開發	30
開發台灣味之巧克力 BONBON	31
萬聖節之巧克力 BONBON 產品開發	32
精緻鹹點產品開發-粽子酥	33
美濃客家食物設計開發-以七感板食體	34
橘世代透過質地調整概念之課程學習銀髮健康料理之製作：	35
使用雲林縣莿桐鄉農特產融入菜餚成品與課後滿意度調查	35
綠色永續食物設計-以頭城甜心芭樂為例	36
融合澎湖特色的菜餚創新製作與在地食材應用之探討	37
玉米全食利用設計	38

口頭發表組

THE COMPARISON OF SUSTAINABILITY EDUCATION IN THE WEST AND TAIWAN	39
EFFECTS OF DIFFERENT STORAGE AND TEMPERATURE REHEATING CONDITION ON THE QUALITY OF EGG YOLK PUFF	40
應用魅力工學探討果醬畫魅力因子	41
利用改良式層級分析法探討現代主廚傳達台灣味的關鍵因素之研究	42
從消費者視角探討裸菜消費與企業品牌綠色實踐關聯	43
永續飲食實踐的文本分析：臺灣家庭食譜的探討	44
燕窩做為物的社會生命史研究	45
不再拼酒：金門高粱酒調酒的粉墨登場	46
探討餐旅科技使用態度與行為意圖－運用科技準備度與科技接受模型	47
複合麵粉在廣式月餅對儲存品質的影響	48
探討大學生零食消費行為與其對健康的認知關聯：基於飲食習慣對肥胖問題的影響	49
曙光下的海中櫻紅：東港櫻花蝦漁業的韌性之路	50
觀光型陸海空交通行動服務方案(MAAS)之研究－以澎湖縣為例	51
發展臺灣成為亞洲飛航郵輪中心	52
應用羅吉特模式探討旅客訂購郵輪船票通路之偏好性研究	53
築間幸福鍋物顧客滿意度之研究 A STUDY OF CUSTOMER SATISFACTION OF JHUJIAN	54

電解鹼性水應用於蛋白類及澱粉類餐飲產品之感官評估分析

葉建志¹、盧芸嫻^{2*}、耿志岳³、林慧麗³、曾裕琇⁴

¹國立高雄餐旅大學廚藝學院 專案講師

²國立高雄餐旅大學食物設計研究中心 講師級研究人員

³美和科技大學護理系 助理研究員

³美和科技大學 教務長

⁴國立高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所 教授

Email: pgqiyolm@mail.nkuht.edu.tw

摘要

電解鹼性水(Electrolyzed Alkaline Water, EAW)在市場上已經逐漸普及，且相關製造機器也進入市場，但臺灣對於 EAW 在餐飲及食品製造上的應用研究仍較少。本研究團隊先前發現，EAW 在泡製綠茶時能有效促進機能性物質釋放，且受到消費者高度評價。隨後，我們進一步利用 EAW 調製蔬菜、魚、雞、牛的基礎高湯及豆漿，測定食材中蛋白質的釋放量並進行消費者感官評估。結果顯示，EAW 熬煮的基礎高湯及豆漿能釋放較多蛋白質，這可能提升了風味並增加消費者的接受度。因此，EAW 在需要高蛋白質提取或提升餐飲風味的食品製作中，具備很大的應用潛力。基於此，本研究進一步探討 EAW 在肉品烹調、白飯製作及吐司發酵中的應用，旨在檢驗其是否能提升食物的柔軟度與彈性，並縮短烹飪時間，達到節能減碳的綠色永續目標。結果顯示，在 EAW 下水煮肉類會使肉類比在 RO 下更軟嫩，但滷製肉類並不會，而在吐司製作中，EAW 能促進酵母更快發酵，使吐司體積膨大且質地更為柔軟，且感官品評整體接受度為 3.7(p<0.05)，物性測試亦顯示出較為理想的鬆軟度。因此，EAW 在烘焙產品的發酵過程中，是可實現理想鬆軟度的，且能節省發酵時間。EAW 在食品製作中展現了其在提升蛋白質釋放以及加速發酵等方面的潛力，未來值得進一步推廣與應用。

關鍵詞：電解鹼性水、生吐司、肉品、綠色永續、米飯

天然蔬果發酵液製程改善及應用於豬排嫩化效果之研究- 以新百

齡排骨大王為例

林郁庭^{1*}

¹ 國立高雄餐旅大學 研究生

E-mail: phoebe01234@gmail.com

摘要

民以食為天，加上現代人生活步調快速，根據 106 到 109 年統計，國人每週外食的人口比例高達 88%，顯然外出用餐是國人飲食的主要方式之一。台灣外食種類眾多，符合現代快速生活的台灣味非便當莫屬。便當在台灣受到外食族的歡迎原因，主要是便當店在台灣街頭林立，消費者有多種可選擇的主菜，加上購買過程快速、配菜多樣及售價合理，

對消費者而言，排骨便當也是日常外食的常見選項。新百齡排骨大王開業至今皆秉持"待客人如家人"且不惜成本維持高品質及無添加之理念。雖 50 年來理念不變，但市場更迭，近年隨著消費者口味的轉變和老年人口的增加，民眾在選購肉品時的口味偏好也發生了變化。一甲子前，堅持無添加人工嫩化劑之肉品，如今隨市場口味之轉換，卻成業者持續進展之困境。

本研究主要以新百齡排骨大王之創業始店傳承發酵液為基礎，利用添加不同含有粗蛋白酶之蔬果萃取液及控制不同發酵時間，藉以改善原有發酵液的製程與風味，應用於油炸豬大里肌排，探討其理化性質，最後以感官品評法去了解消費者的接受度並綜合評估發酵液的效果。第一階段分別以奇異果、舞菇及薑發酵液添加並滾打醃漬對豬大里肌排效果，感官品評結果顯示三種蔬果中，以添加薑之豬大里肌排整體接受度較高。第二階段以添加不同比例的薑(27、50 及 100%)及不同天數(7、14 及 20 天)的發酵液對豬大里肌排進行試驗，從感官品評結果得知添加 50%進行 14 天發酵液醃漬對豬大里肌排於外觀、香氣、風味、口感及整體得分皆最高。第三階段以第一代創業始店發酵液作為對照組，以 50%薑、14 天之發酵液作為實驗組，將兩組醃漬之豬大里肌排油炸後，進行 100 人消費者型感官品評，其中回收有效問卷為 83 份，研究發現，實驗組之豬大里肌排在外觀、香氣、風味、口感、餘味及整體接受度皆高於對照組，唯僅在口感項目上與對照組有顯著差異。在堅持店家不添加人工嫩化劑的理念下，本研究藉由在發酵液的製程及組成比例上的改進，改善了油炸豬大里肌排的品質並提高了消費者接受性。

關鍵詞：排骨便當;蔬果發酵液;肉類嫩化;感官品評

ADDIE 教學設計模式導入吧檯創意設計思考課程之教案研究

陳淑莉^{1*}

¹ 中華大學餐旅管理學系助理教授

Email: lily@chu.edu.tw

摘要

教案是教師教學執行的架構依據，運用教學設計建立教案是教學的根本。大學教師在教學設計時偏向經驗法則進行課程教學設計，易產生缺乏完整性與系統性的問題。過去研究發現設計思考教學方法可提高學生創意思考之學習成效，但在系統化教學設計模式，以確認吧檯創意設計思考之教學教案，仍未有相關研究。ADDIE 模式最常用於課程規劃與教學設計，因此本研究以 ADDIE 修正之教學設計模式，進行設計思考教學方法在吧檯創意產品開發之授課歷程中，針對系統化教學設計之分析、設計、發展、實施、評估五階段，進行教學研究，以解決過去教學現場教案缺乏完整性與系統化不足之缺點。研究結果顯示以 ADDIE 模式可系統性針對過去研究之設計思考創意教學方法，進行課程架構調整，修正課程教材與教學方法，強化學生班級經營，建立合適的學習評量，完成課程教案建立。在學生端能再次驗證設計思考教學方法對學生創意自我效能與產品創造力提升之成效，教師端可完成創意飲品開發課程的設計思考教案，建立創意思考教學的系統性教學設計與學習評量方法，以提升教師專業教學品質與提供相關教學教師參考

關鍵詞：教學設計、創意思考、設計思考、ADDIE 教學設計、教案

餐旅業服務創新之研究

陳文蓉^{1*}、王景茹²

¹ 宏國德霖科技大學餐旅管理系 教授

² 宏國德霖科技大學餐旅管理系 助理教授

Email: wenjung515@gmail.com

摘要

越來越多的餐飲業者以及學者，重視與認同創新對餐旅業生存與成長的重要性 (Wikhamn, Armbrecht, and Remneland, 2018)。許多研究證實，創新以及員工的創新行為對公司的財務績效以及形象與名聲有很大的助益，Hjalager(2010)認為創新對公司績效確實有很大的幫助，例如顧客的喜好度、服務品質、員工的生產力、公司的市場佔有率、顧客留住率等等，含括顧客、員工以及公司層級的重要要素，然而，他發現在餐旅業的研究中對創新這個議題則相對缺乏。因此，本研究以雙北地區旅館業顧客為研究對象，探討服務創新對顧客感受之影響。本研究發現服務創新以及其四個構面都對顧客滿意產生顯著的影響力。然而近年來在新冠疫情的影響，許多零接觸經濟模式因應而生，如餐飲快遞外送等，嚴重影響面對面接觸的服務模式。因此，本研究雖然發現服務創新對顧客態度有正面的影響力，但是在後疫情時代，建議學者應針對台灣旅館業探討相對應的服務模式以及零接觸的服務對顧客態度的影響，而這些新穎的服務亦會衝擊目前的旅館經營模式，因此，業者也必須思考在策略、行銷、人力等各方面的管理之調整與重新規劃，並探討對顧客態度與行為之影響；而這些新發展的趨勢，勢必成為旅館業管理研究的重要方向。

關鍵詞：服務創新、顧客感受、旅館業

AR 體驗對旅館業顧客經營之研究

陳文蓉^{1*}、王景茹²

¹ 宏國德霖科技大學餐旅管理系 教授

² 宏國德霖科技大學餐旅管理系 助理教授

Email: wenjung515@gmail.com

摘要

Orus, Ibanez-Sanchez, and Flavian (2021)提出擴增實境是改變公司與顧客之間互動的一種科技，然而很少研究探討擴增實境技術的效果，尤其是因特殊服務特性，顧客價值因而會產生更重要的經濟價值的餐旅業(Alves, Campon-Cerro, and Hernandez-Mogollon, 2019)。雖然有越來越多的研究探討餐旅業引用科技技術來創新服務，但大多數的研究多是探討創新科技本身、導入的流程以及經營管理問題，很少研究探討導入擴增實境技術對餐旅業的顧客感受與意圖之影響，因此，本研究探討擴增實境技術的導入對旅館顧客感受關係之影響。本研究以雙北地區之旅館業顧客為研究對象，收集旅館相關資料如客房、餐廳、公共區域以及周遭交通與景點介紹，以製作AR眼鏡之影片，請入住房客戴上體驗並回填問卷。本研究發現旅館在導入智慧眼鏡提供創新的櫃台服務，讓顧客有不一樣的入住感受時，會對顧客滿意度以及再住意願產生影響力。這點顯示，智慧眼鏡這種創新科技的應用，對旅館加強顧客在服務認知上越有正面的助益。

關鍵詞：AR 體驗、顧客感受、旅館業

青旅就業學程對餐旅系學生青旅的瞭解程度與就業意願之探討

羅琪^{1*}、裴蕾²、施雅惠³、王教駿⁴

¹ 中華大學餐旅管理學系 副教授

² 中華大學國際觀光與酒店管理雙學士學位學程 助理教授

³ 中華大學餐旅管理學系 助理教授

⁴ 中華大學觀光學院碩士班 研究生

E-mail: chilo@chu.edu.tw

摘要

青年旅舍產業專業人員實務學程主要在培訓青年旅舍產業人才，提升學生青旅實務面的認知並銜接就業市場。本研究主要探討餐旅系學生在參與青旅就業學程後對青年旅舍的瞭解程度與到青年旅舍就業意願的影響，研究目的為 1) 瞭解學生參與青旅就業學程後對青旅的瞭解程度是否有改變；2) 瞭解學生參與青旅就業學程後在青旅產業就業意願是否有改變；3) 比較三期參訓學生的瞭解程度與就業意願是否有不同。本研究以 110、111 與 112 期參與青旅就業學程的餐旅系學生為對象，採問卷調查法，分別取得 13、21 與 19 份有效問卷，資料分析採敘述統計、成對樣本 t 檢定與 ANOVA。研究結果發現，在瞭解程度部分，三期的學員在修習青旅就業學程後，對青旅的瞭解程度皆有顯著的增加；在就業意願部分，只有 110 期學員在修習青旅就業學程後，對青旅的就業意願有顯著的增加；其餘兩期學員在青旅產業就業的意願雖有增加，但沒有顯著的增加。三期學員在參訓前青旅就業意願沒有全同，111 期學員的參訓前就業意願顯著高於 110 期，三期學員在參訓後青旅就業意願沒有不同。研究顯示餐旅系學生參與青旅就業學程有助於提升學生對青旅的認識及在青旅產業的就業意願，最後根據上述結果，針對政府相關單位、青旅業者及未來研究者提出建議。

關鍵詞：就業學程、就業意願、青年旅舍

香芋料理之開發

張勻冠^{1*}、陳柏宏¹吳孟庭¹周茂穎¹王子杰²

¹ 中華大學餐旅管理學系 大學生

² 中華大學餐旅管理學系 助理教授

E-mail: yunguan0219@gmail.com

摘要

此次的實驗過程中，為了提高社會大眾對香芋接受程度，我們專題著重於嘗試變化香芋的味道，讓更多抗拒香芋味道的人能接受香芋料理，在討論過程中我們認為甜食最令人能夠接受，無論是大人或是小朋友對於甜品的包容度都比較高也比較願意嘗試，因此香芋甜食產品的變化將是我們的專題重心。我們改變了義大利餃，且在芋頭麵包上加入了紅藜賣，最後還製作了大家都耳熟能詳的奶烙。再加上在當今社會裡，人們對健康養生的議題更佳重視，少吃精緻加工食品，著重於食材的原始型態也是我們最想達成的目的；因為香芋富含各種營養價值，例如：胡蘿蔔素、維他命B和維他命C、皂角甙等等，而礦物質氟的存在，具有潔齒防齲、保護牙齒的作用，因此香芋營養價值極高，也是我們想宣揚的優點。而以下是我們的調查。試吃調查問卷以中華大學的教職人員和學生和校外人士為母體，調查方式以Google問卷。芋泥在義大利、芋泥寶包、紫芋冰奶寶上述三個產品在口感、味道、外觀、價格整體滿意度都非常高。在回購方面上芋泥寶包、紫芋冰奶寶民眾都很樂意再次購買。

關鍵詞：香芋料理、營養價值、甜點變化

點餐菜單版面設計的數位化體驗初探

陳言宸^{1*}、林維俞²

¹國立高雄師範大學 視覺設計系碩士班 研究生

²國立高雄師範大學 視覺設計學系 林維俞 副教授

E-mail: m11193711@mail.nknu.edu.tw

摘要

現今人們的都會生活，正處於科技服務與數位應用變革快速的階段，其中餐飲業的生態與服務體驗在近十年來的改變更是顯而易見，近來尤以 COVID-19（嚴重特殊傳染性肺炎）疫情發生，促使餐飲服務業者與消費者皆加速了科技意會的過程，舉凡掃描 QR-Code（Quick Response Code）點餐，乃至外送服務平台的應用等，逐漸取代傳統人工、紙本劃記的點餐形式；本研究將基於點餐菜單的呈現，傳統印刷與數位化菜單形式樣態與機能差異進行統整與歸納。在數位菜單研究範圍包含自助點餐機介面、外送平台應用程式等操作使用體驗，並採用文獻分析法進行探討，回應傳統菜單版面設計及數位化菜單對於商家應用的成效與消費者使用體驗之間差異性，以尋求在合乎新興科技與因應永續發展下，提出精進並突顯在台灣餐飲市場的數位化運營的具體建議，以及在體驗消費當道的消費氛圍中，掌握有效結合綠色設計表現的重要趨勢。

關鍵詞：數位菜單、服務體驗、科技意會、綠色設計

消費者對於創意產品的購買意願

施雅惠^{1*}、張云冠²

¹ 中華大學餐旅管理學系 助理教授

² 中華大學餐旅管理學系 學生

E-mail: yahuishih@g.chu.edu.tw

摘要

近年來健康意識抬頭，許多人追求健康、低糖、天然的甜點，所以具有健康概念的甜點也越來越多。本研究參考台灣傳統甜點芋圓，以營養價值高的香蕉為主要材料製作香蕉圓，並搭配低糖紅豆沙及希臘式優格開發新甜品香 Q 圓。香 Q 圓是一種促進消化的甜點，內含的香蕉、紅豆及優格等食材皆有助於維持腸道健康，促進腸道蠕動。本研究之研究目的為 1) 了解消費者對於香 Q 圓產品的喜好程度；2) 了解消費者對於香 Q 圓產品的買購買意願及其影響因子。本研究以中華大學的校內教職員生為研究對象，先請他們進行產品試吃之後填寫試吃問卷，發放時間為 2023 年 5 月，總共收回 410 份問卷，其中有效問卷為 391 份，無效問卷為 19 份，有效問卷佔原始問卷比例 95.3%。本問卷共分為產品特性、健康意識及購買意願三部分共 16 題，資料分析採敘述統計、信度分析與迴歸分析。研究結果顯示，大多數消費者喜歡香 Q 圓這個新產品。進一步探討消費者對於香 Q 圓的產品特性，會發現消費者最喜歡的是香 Q 圓的咀嚼感，比較不喜歡的是它的顏色。迴歸分析結果也顯示，香 Q 圓的產品特性與健康意識對購買意願具有正向顯著的影響效果。最後根據上述結果，針對餐飲業者及未來研究者提出建議。

關鍵詞：創意產品、購買意願、健康意識

失眠與綠色減碳生活的聯想

黃慧莉^{1*}、葉婷妤²

¹國立台南護專 教授

²國立台南護專 學生

E-mail: ns1233@ntin.edu.tw

摘要

晚睡常見於青少年，此現象無形中增加地球排碳量，比如白天少活動、深夜看螢幕時間、攝取過多食物、飲食品質差、肥胖，甚至導致自殺行為。青少年藉由手機遊戲或瀏覽社群平台來紓壓，繼之導致睡眠差與補眠。運動、正念是睡眠的保護因子，預防和改善睡眠問題，甚至可取代安眠藥。專科生正值青少年晚期，從國中進入大專離家過群體生活，面臨多元壓力，且尚無文獻納入正念、運動、焦慮、希望、手機使用等因素對青少年失眠的影響。本研究在初次探討正念、瑜珈運動、焦慮、希望、手機使用與失眠的關係。以某專科便利取樣 84 人，採 SPSS 21.0 軟體，逐步多元迴歸分析，結果以散佈圖、直方圖以及常態 P-P 圖大致符合常態分配、線性、殘差分散的基本假定。也未出現極端值，經由逐步多元迴歸分析顯示焦慮與問題網路使用有顯著預測失眠變異量達 47.6%解釋力。Durbin-Watson 檢定值為 2.051，支持廣泛性焦慮與問題網路使用影響失眠。Pearson 相關分析呈現正念、希望感與失眠有顯著相關，但無預測護專生的失眠。未來改善青少年的失眠需破除以手機紓壓的迷思，改以綠色減碳活動取代，引導培養專注當下，不批判的覺察周遭，以因應廣泛性焦慮、不專注的困擾。

關鍵詞：失眠、綠色減碳活動

美白菇盒裝豆腐熱水萃取物之抗氧化性

洪雅真¹、洪瑞瑜¹、吳安琪¹、莊文怡¹、林惠雯¹、黃品蓁¹、李煜玲^{2*}

¹中臺科技大學食品科技系 大專生

²中臺科技大學食品科技系 助理教授

E-mail: 106412@ctust.edu.tw

摘要

老年人在飲食方面常因咀嚼、消化不佳、營養攝取不足，而導致生理機能下降，因此，在飲食方面需要透過營養高、易咀嚼、易消化之食品來補充營養。豆腐製品在一般消費者與老年人食用上是普遍接受度高，為亞洲人主要的蛋白質來源。而菇類富含高蛋白、低油脂以及高纖維亦屬於營養價值高之食品，但纖維較多不利於老年人食用。故本研究擬以大豆作為主體，添加菇類萃取液做成菇類豆腐，以利於日後開發老人食品之參考。本研究選用美白菇，使用新鮮菇液與乾燥菇萃取液，添加替代 10%與 20%至熟豆漿中，並加入葡萄糖酸- γ -內酯(Glucono- γ -Lactone, GDL)作為凝固劑進行復熱後，製成新鮮菇液之豆腐(WH-10、WH-20)、乾燥菇萃取液之豆腐(DWH-10、DWH-20)及不添加菇液之豆腐(Control)，所得之豆腐經冷凍乾燥後磨成粉末，使用熱水萃取方式探討其抗氧化性質與成分分析。結果顯示，其熱水萃取率在 24.99~27.67%，在清除 ABTS+ 自由基能力方面，添加菇類萃取液可提升清除自由基能力，在螯合鐵離子能力方面(20 mg/mL)，以 DWH-10 (87.11%) 與 DWH-20 (90.60%) 較高，在還原力分析上，添加菇類萃取液有提升還原能力，以 DWH 上升最為明顯，在總抗氧化力(共軛雙烯法)方面，所有豆腐在濃度 1 mg/mL 時，即達約 50%能力；各樣品粉末在總酚化合物含量介於 9.68~10.43 mg/g。綜合上述的實驗結果，顯示菇類萃取液添加可提升豆腐之抗氧化力，可作為開發老人食品之一項新選擇。

關鍵詞：盒裝豆腐、美白菇、抗氧化

健行隊瑞芳小粗坑古道綠色旅遊初探

廖泳妍 陸軍專科學校通識教育中心講師

E-mail: yenyenliao108@gmail.com

摘要

依據台灣綠色旅遊協會提出綠色旅遊的定義：就是旅客以對環境衝擊最小的旅遊形態，秉持「節能減碳」的精神，享受「生態人文」的遊程體驗。基於此，將題目訂為〈健行隊瑞芳小粗坑古道綠色旅遊初探〉。健行隊遵守「低碳」原則，搭乘遊覽車前往目的地；領隊在每人一上車就發給塑膠袋裝隨身垃圾，實現「無痕山林」；健行隊瑞芳小粗坑古道進行中，沿途欣賞綠意盎然、隱身山林只剩斷垣殘壁的石頭屋及小學遺址，興發起思古之幽情。健行隊以「低碳」、「環保」方式，進行森林遊憩，與環境共存共榮，達到雙贏。是本文研究動機及目的。研究方法以台灣綠色旅遊協會提出綠色旅遊在食、衣、住、行、育、樂、購七項主張，來探討健行隊的山林活動進行是否符合綠色旅遊。結果發現，經由食、衣、住、行、育、樂、購檢視，由於健行隊都是當天來回，除了「住」，其他六項均可以達到台灣綠色旅遊協會主張「綠色旅遊」定義。討論，希望能號召自然生態愛好者以「綠色旅遊」方式親近山林，體驗在地生態人文、活絡當地社區發展，減少碳足跡，降低環境負荷、維護自然景觀生態，永續發展自然與人文資產。

關鍵詞：健行隊、綠色旅遊、節能減碳、瑞芳小粗坑古道、無痕山林

探討碳足跡標章快消品於企業、品牌、消費者的綠色連結

蔣昱弘^{1*}、黃靖維²、高振浩³、陳駿⁴

¹國立臺中科技大學企業管理系 助理教授

²國立臺中科技大學企業管理系 大專生

³國立臺中科技大學企業管理系 大專生

⁴財團法人資訊工業策進會(數位轉型研究院-綠色製程科技中心) 組長

E-mail: yhchiang@nutc.edu.tw

摘要

本研究基於認知一致性，旨在探討企業-品牌一致性、企業-消費者一致性、品牌-消費者一致性對品牌形象、品牌信任以及碳足跡標章快消品購買意願之影響。同時，本研究納入綠色思維作為調節變數，分析其在品牌形象、品牌信任與購買意願之間的調節效果。通過問卷調查法收集資料，研究對象為具有購買快銷品經驗的消費者，並採用結構方程模型進行資料分析。

研究結果顯示，企業-品牌一致性、企業-消費者一致性、品牌-消費者一致性皆顯著正向影響品牌形象與品牌信任。品牌形象、品牌信任及碳足跡標章快消品購買意願亦具顯著正向影響。此外，品牌信任進一步顯著影響碳足跡標章快消品購買意願。調節效果方面，綠色思維在品牌信任與購買意願之間表現出顯著的正向調節作用，顯示當消費者具有較高的綠色思維時，品牌信任對於碳足跡標章商品購買意願的影響將會更強烈。

綜上所述，本研究驗證認知一致性在快消品市場中的適用性，強調企業與品牌在傳遞一致性訊息予消費者時的重要性。同時，研究也顯示品牌形象與品牌信任在促進消費者購買意願中的關鍵作用，特別是當商品具備碳足跡標章時，這種影響更為顯著。此外，本研究進一步地探討綠色思維的調節效果，發現高綠色思維的消費者，較能夠有效強化品牌與產品間的聯結，進一步提升碳足跡標章商品的購買意願。此結果對於企業未來在快消品市場中進行綠色行銷策略的制定具有重要參考價值。

關鍵詞：碳足跡標章快消品、認知一致性、品牌形象、品牌信任、購買意願

Purchase intention toward regional smallholder product mobile commerce

Chung , M.-C.^{1*} 、 P.-Y. Li²

¹Assistant Professor , Department of Marketing and Logistics Management , Southern Taiwan University of Science and Technology

²Undergraduate , Department of Marketing and Logistics Management , Southern Taiwan University of Science and Technology

E-mail: z0y@stust.edu.tw *Corresponding author

Abstract

Under the post-COVID era, regional smallholders face many competitions. In the past, they sell agricultural products by traditional channels. In recent years, there are some electronic commerce and mobile commerce aroused in the marketplace. However, some regional smallholders are still learning in the trial and error stage. As such, exploring the purchase intention toward regional smallholder agricultural product mobile commerce is an urgent need. The mobile commerce is the new technology offering the support for the regional smallholder development. It may bring new opportunity, too. This paper tries to explore the purchase intention toward regional smallholder agricultural product mobile commerce. There are 100 effective respondents complete the questionnaire evaluating three dimensions: price, information security and environmental protection. Multiple regression is utilized for data analysis. The results show that product purchased (belonged to price dimension), discount (belonged to price dimension), and place and way of production (belonged to environmental protection dimension) are top three critical factors in explaining purchase intention. The research conclusions and feasible suggestions are provided in the end.

Keywords: Post-COVID era , Electronic commerce , Mobile commerce , Multiple regression

桃園「八德埤塘自然生態公園」發展為永續觀光的可行性分析

郭甘露^{1*}、黃上生²、廖泳妍³

陸軍專科學校 專任講師

E-mail: kkl0806@yahoo.com.tw

摘要

桃園市「八德埤塘自然生態公園」是兼有休憩旅遊、運動、教育、景觀的都會公園，設計概念以「自然生態」為主，保留原有綠樹、埤塘，還人工挖出 10 個生態池。2018 年成為環保署認證的環境教育設施場所，為保存桃園埤塘水圳資源，透過導覽解說、課程體驗，引領民眾認識埤塘功能與其獨特性。而兼具蓄水與灌溉、滯洪防災功能，並提供在地居民活動場所；而結合當地傳統文化，更得到民眾參與及地方社區支持，以達永續發展的目標。研究方法採用 Pearce(2005)的「觀光景點三方永續模式」，分析其在資源面、活動面與觀光客概念三方系統的檢視，如何讓旅客在生態旅遊上獲得更好的體驗，進一步達到永續發展的目標。研究發現八德埤塘生態公園是符合永續發展理念的生態觀光景點，創造與當地文化及居民的連結、保持生態及物種的多樣性，桃園市政府並將此公園定為環境教育設施場所，並在此舉辦「埤塘文化節」，結合社區資源擴大公民參與，共創地方價值，足以為其他生態旅遊永續發展的參考典範。

關鍵詞：八德埤塘自然生態公園、生態旅遊、永續發展、觀光景點三方永續模式

探討不同地瓜品種製作地瓜球之研究

邱鈺淇¹、張宇鈺¹、林瑄涵¹、陳惠英²、李煜玲³、郭炯村^{3*}

¹中臺科技大學食品科技系 大學部學生

²中臺科技大學食品科技系 教授

³中臺科技大學食品科技系 助理教授

E-mail: ctkuo@ctust.edu.tw

摘要

地瓜球是普受歡迎的台灣小吃，一般皆以黃心地瓜和樹薯粉製作。本研究利用黃金地瓜(台農 57 號)、紅心地瓜(台農 66 號)和紫玉地瓜(台農 73 號)三種不同地瓜，搭配樹薯粉、地瓜粉與糯米粉三種不同粉比例製作地瓜球，探討其物理特性、清除 DPPH 自由基能力和消費者感官品評之差異。研究結果顯示，地瓜球成品以黃心地瓜和添加較高比例樹薯粉之成品體積較大，紫玉地瓜和糯米粉略小。紫玉地瓜球則有較高的清除 DPPH 自由基能力，其效應是紫玉地瓜球>紅心地瓜球>黃金地瓜球。消費者感官品評結果，無論是外觀、香氣和整體接受性，紫玉地瓜球都受到最高的喜愛和購買意願。紫玉地瓜可能因為是新品種、產量少或售價較高等因素，所以市面上多看到的是黃心地瓜球，然而紫玉地瓜球更高的機能性和接受度，若結合行銷方法或是黃心、紫玉地瓜球混搭販售，應該是可努力的商機。

關鍵詞：地瓜球、地瓜、黃地瓜、紅地瓜、紫地瓜

一點都不渣之咖啡渣甜點製作運用

洪綺吟^{1*}、戴宇廷²、柯建瑤³

¹ 崑山科技大學餐飲管理及廚藝系 副教授

² 高苑工商職業學校餐飲管理科 教師

³ 崑山科技大學餐飲管理及廚藝系 學生

E-mail: t098000016@g.ksu.edu.tw

摘 要

飲用咖啡為現今消費者普遍之生活習慣，隨著現煮咖啡取得之便利性提高，咖啡萃取後剩餘的咖啡渣產量大增。除了丟棄外，咖啡渣於生活中的應用頗為廣泛，如除臭、清潔、堆肥、美容用品等。本研究將咖啡渣運用於甜點製作，製作提拉米蘇、奶酪及卡士達泡芙，並將成品發放給 120 位受訪者試吃後邀請其填寫本研究自編之李克特氏五點量表問卷，針對三項咖啡渣甜點之口感、味道、外觀、與整體滿意度進行評分，非常滿意為 5 分，非常不滿意為 1 分。結果顯示受訪者對三項甜點之口感、口味、外觀、與整體滿意度之平均評分皆在 4 分以上，顯示受訪者對於三項咖啡渣甜點滿意度頗高。然相較之下，咖啡渣提拉米蘇的滿意度較高，泡芙及奶酪則略低，可能原因為本研究中提拉米蘇的製作結合以烘乾之咖啡渣製成之調味粉，風味較傳統運用的可可粉更為突出；而波蘿泡芙製作後為求保鮮以冰箱冷藏後進行試吃，外殼易因冷藏濕度而軟化、口感不盡理想，導致試吃滿意度較低。本研究主題響應現今永續飲食、減少食材浪費之潮流，將咖啡渣進行再利用結合甜點製作，獲得受訪者肯定，期能拋磚引玉，讓更多餐飲從業人員投入全食材運用之行列，為永續飲食與生活盡一份心力。

關鍵詞：咖啡渣、提拉米蘇、奶酪、卡士達泡芙、永續飲食

Fine Dining 餐廳食物設計魅力因子之初探研究

呂柏翰¹、鍾碧姮^{2*}、王賜興³

¹ 國立彰化師範大學工業教育學系技職行政管理研究所 研究生

² 宏國德霖科技大學餐旅管理系 副教授

³ 宏國德霖科技大學餐旅管理系 助理教授

E-mail: schicken@mail.hdut.edu.tw

摘要

飲食行為改變和食物系統創新，食物設計就是處理食物和人連結，不單只是關注盤子內食物和人的飲食行為，也包含盤子外任何能增進人與食物之間的行為與活動。食物設計在於讓食物系統以有意義的方式融入人類的生活，重新跟食物連結，可以幫助人類推測未來飲食工具(詹慧珍和黃若潔，2023)。近年許多精緻餐飲(Fine dining)餐廳因餐飲環境改變趨勢而歇業，本研究以 Fine Dining 餐廳為研究對象，透過以 Zampollo(2016)所提出食物本身的設計、食物器具的設計、吃的設計、飲食空間設計、飲食服務設計等構面發展評估指標，並訪談 16 位 Fine dining 餐廳主廚。經由 Kano model 分析 Fine dining 餐廳之魅力因子，研究結果所獲取 Fine dining 餐廳於食物設計魅力因子，包含餐點本身具藝術烹飪、餐具具故事性、進食方式具情緒性、餐廳環境佈置與食物相搭配、服務流程傳達主題、食物呈現傳達主題等，可具體提供 Fine Dining 餐廳業者從食物設計面向著手經營管理之參考。

關鍵詞：食物設計、Kano model、Fine Dining

利用酒粕育種為魯邦液種老麵製作酒粕麵包之探討

李美樺¹、李昕融¹、黃于慈¹、游隆宏²、陳惠英³、郭炯村^{4*}

¹中臺科技大學食品科技系 大學部學生

²中臺科技大學食品科技系 專技助理教授

³中臺科技大學食品科技系 教授

⁴中臺科技大學食品科技系 助理教授

Email: ctkuo@ctust.edu.tw

摘要

為達到食品加工廢棄物再利用之永續發展目的，符合 SDGs12 精神，將米酒釀製後剩下的廢棄產物-酒粕加入麵糰中製作吐司麵包。麵包麵糰加入魯邦液種老麵有避免雜菌孳生、增添乳酸發酵風味、麵筋軟化、延緩麵包老化及保水保濕之效果，使麵包有良好的濕度與口感。因此，酒粕有直接加入麵包麵糰，與利用酒粕育種為魯邦液種老麵(酒粕魯邦)，再加入麵糰之方式，開發製作麵包麵糰添加酒粕、一般魯邦、一般魯邦+酒粕、酒粕魯邦、酒粕魯邦+酒粕等五種麵包。過程中探討麵糰 pH 值和發酵能力，麵包比體積、色差(Lab 值)及質構分析(TPA)。結果顯示，以法國粉(T55)養之魯邦種麵糰，pH 值由 5.8 降至 3.8 左右，用法國粉和酒粕一起養之魯邦種，起始 pH 值較低(5.2)，最終之 pH 較高(4.3)。麵包麵糰之發酵能力以有添加酒魯邦種之麵糰發酵較快，相同之趨勢表現在麵包體積較大，硬度較軟，各樣品間之 Lab 值則無太大差異性。

關鍵詞：酒粕、魯邦種、吐司麵包、SDGs12

澳門中葡美食對台灣遊客前往澳門旅遊意願之影響

陳杰勇^{1*}、郭忠豪²

¹ 國立高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所 研究生

² 國立高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所 助理教授

E-mail: kitiong825@gmail.com

摘要

澳門一直有亞洲拉斯維加斯之名;至今博弈業在澳門的經濟和旅遊推廣中依然扮演重要的角色。澳門博彩業為澳門帶來經濟繁榮，也因此帶來了很多的問題，而澳門也一直努力改變現狀，就如我們所熟知的“澳門中葡美食”。澳門中葡美食在 2012 年成為澳門的非物質文化遺產之一，之後經過不斷的努力與推廣，成為澳門的標誌性之一。近年澳門也不斷以美食吸引各地旅客前往，如:2024 年澳門國際美食之都嘉年華。而澳門在此期間也經歷了 2019 年疫情和 2024 年陸港澳旅遊橙色警示等挑戰。本研究以台灣遊客作為研究對象。探討 1 澳門中葡美食對台灣遊客前往澳門旅遊意願之影響 2 未來是否前往或再次前往澳門旅遊之影響 3 其在澳門旅遊期間的滿意度之影響 4 是否推薦他人前往澳門旅遊之影響。這項研究採用問卷調查的方式，期望本研究的結果能為澳門觀光產業提供有價值的參考。

關鍵詞：澳門、美食觀光、觀光吸引力、滿意度

The Impact of Perceived Travel Risks 、 Health Beliefs and Conscious Health on COVID-19 Prevention Behaviors

魏慶國

亞東科技大學 醫務管理系 教授

E-mail: wck@mail.aeust.edu.tw

Abstract

Since the COVID-19 epidemic will have a significant impact on people's travel prevention behaviors, it is imperative to understand the relationship between personal behavior and perceived risk. This study adopted a questionnaire survey collection method. A total of 1,859 questionnaires were distributed to people in Taiwan who had indeed practiced travel prevention behaviors, and 1,230 questionnaires were returned. The collected data were collected using SPSS. This study found that: living area and occupation have significant differences in perceived tourism risks; age, education level, occupation, monthly income, and age have significant differences in perceived health. Health beliefs and perceived health have a positive impact on preventive behavior.

Keywords: Perceived travel risks, health beliefs, conscious health, preventive behaviors

初探綠色金融於大專技職教育的課程設計

呂嘉穎^{1*}、薛安琦²

¹樹德科技大學金融管理系 助理教授

²國立高雄餐旅大學語文中心 兼任講師

Email: jylyu.t09@stu.edu.tw

摘要

對吾輩而言，綠色金融的價值與重要性不言可喻，但如何從實務的角度將綠色金融的概念落實於其中，則為現今技職教育者須優先考量的目標。正因為如此，囿於實務與理論之間，仍有一段不小的差距需克服，本文希望透過訪問、文獻回顧等研究方法，讓師生對於綠色金融的技職教育授課，能達成教學、應用的雙贏局面。

通訊作者請加註*記號

關鍵詞：綠色金融、技職教育、SDGs

創新米粉糕之開發

羅琪^{1*}、吳書福²、廖雯琪²、張雪珠²

¹ 中華大學餐旅管理學系 副教授

² 中華大學餐旅管理學系 大學生

E-mail: chilo@chu.edu.tw

摘要

米粉是新竹的特產，好吃的秘訣就是三分日曬，七分風乾。吳金益(2014)在「新竹米粉產業的創新發展」提到，傳統的新竹米粉產業，面對時代的演進，在製程、產品、服務上，要不斷地創新。目前市面上沒有直接用米粉做的甜點，本研究想開發創新口感的米粉糕甜點。將新竹的米粉與涼糕做法做結合，做出紫薯、咖啡、奶茶三種口味的米粉糕。做法是先把米粉用煮滾的熱水燙熟，然後將水、椰奶、鹽、香精粉、糖倒入碗裏攪拌，再將攪拌好的料用小火煮滾約 3-5 分鐘，煮好放涼加入不同口味的粉攪拌，再加入米粉拌勻，然後倒入容器蒸 20 分鐘，放涼後即可食用。由 100 份試吃問卷得到大家對三種米粉糕的外觀、份量、甜度、口感與口味的滿意度都很高，紫薯米粉糕在外觀(90%)、份量(77%)、口感(76%)與口味(72%)的滿意度最高，奶茶米粉糕在甜度(77%)的滿意度最高，大家對米粉糕都有一定的接受度。另外受訪者對三種口味米粉糕的購買意願也很高，其中紫薯購買意願(70%)高於咖啡(58%)，咖啡購買意願又高於奶茶(52%)。新竹米粉對新竹有很大的文化意義，新竹民眾認為若沒嚐過道地的新竹米粉，不算吃過米粉。新竹米粉就如新竹的風聞名海內外，早已成為新竹必買的伴手禮。本研究嘗試開發新竹米粉所做的甜點-米粉糕，為新竹米粉創造新的吃法。

關鍵詞：創新產品、米粉、產品開發、試吃問卷調查

澎湖養身料理以海葡萄、鋸齒麒麟菜、海木耳為例

楊錦騰*

國立澎湖科技大學餐旅管理系副教授級專業技術人員

Email: boss20080@gms.npu.edu.tw

摘要

澎湖擁有豐富的海洋資源，多樣化的海藻類。當地居民和餐廳利用這些海藻，製作出多種料理。本文將介紹三種主要的澎湖海藻 1 海葡萄 2 鋸齒麒麟菜 3 海木耳，並且探討料理中的應用烹調及健康益處。海葡萄口感爽脆，常被用於生食或涼拌。營養價值具有富含礦物質、維生素和抗氧化物質，有助於增強免疫力和促進新陳代謝。料理應用海葡萄通常用於製作沙拉及涼拌菜餚，常搭配檸檬汁或醋以提升風味。鋸齒麒麟菜具有細長的分枝，質地柔軟滑。營養價值含有豐富的膳食纖維、蛋白質和多種礦物質，有助於消化和降低血脂。料理應用通常用於涼拌菜、湯品和甜點。海木耳外觀像木耳，但質地更為柔軟適合用於各種烹飪方式，包括煮湯和炒菜。營養價值富含膳食纖維、碘和鐵，有助於維持甲狀腺健康和預防貧血。料理應用常被用於湯品、炒菜和涼拌菜餚，與其他海鮮搭配提升營養及口感。本次研發的主題，第一道涼拌鋸齒麒麟菜捲，以越南春捲皮包捲主副食材呈現芝麻醬口味。第二道和風什錦海藻沙拉，以多樣蔬果海藻呈現日式和風口味。第三道海葡萄鮮奶酪，是以洋菜融合鮮奶及海葡萄呈現酸甜口味。研發出美味的海藻綠色健康飲食，提升當地海藻產業的經濟價值。

關鍵字：海葡萄、鋸齒麒麟菜、海木耳、海藻

澎湖特色醃瓜與高麗菜酸磅蛋糕開發

胡睿麟¹、林政坤¹、許志弘^{2*}

¹ 國立澎湖科技大學食品科學系 學生

² 國立澎湖科技大學食品科學系 專案講師

E-mail: sylvain490@gms.npu.edu.tw

摘要

在澎湖生活多年，深深體會到這片土地上獨特的特產；澎湖市場上一特色在地知名的美食，是每個市場攤販使用汽水寶特瓶所販售的在地醃漬美食，高麗菜酸和醃瓜，而這也是澎湖當地人最原始保存蔬菜的方式。本次研究使用這兩種醃漬蔬菜，結合維多利亞磅蛋糕，希望研發出口感最佳的鹹甜風味磅蛋糕。本次研究先採用三種不同製作方式的磅蛋糕(麵粉油脂拌合法、糖油拌合法、直接拌合法)，搭配不同比例的醃瓜和高麗菜酸(各 20%、35%、50%)進行前測；選出添加 20%酸瓜及 20%高麗菜酸的磅蛋糕，其蛋糕體組織最好、接受度也最高，再進行三種攪拌方式的磅蛋糕進行感官品評。由 66 位消費性評員以 7 分法針對外觀、香氣、風味、質地、整體性進行品評；根據感官品評結果糖油拌合法的醃瓜磅蛋糕在風味(4.03)及整體喜好(3.97)均高於粉油拌合法和直接法。高麗菜酸磅蛋糕依然以糖油拌合法在外觀(4.05)、香氣(4.11)、風味(4.05)、質地(4.17)、整體喜好(4.06)均高於另外兩種攪拌方式的磅蛋糕，雖然與其他組別的品評結果均沒有顯著差異性，但是消費者對於糖油拌合法的蛋糕接受度最佳，未來可繼續製作、推廣澎湖特有的蔬菜磅蛋糕，增加澎湖旅遊的特色伴手禮及當地的農產品推廣，讓更多人可以了解澎湖。

關鍵詞：澎湖醃瓜、高麗菜酸、磅蛋糕、感官品評

“Jade Treasure Hidden in Winter Melon Rolls” and “Happiness-filled Bags”: Nourishing Vegetarian Dishes for a Sustainable Future

Wen-pi Robert Chao^{1*}, Chin-teng Yang²

¹Assistant Professor, General Competency Center, National Penghu University of Science and Technology

²Associate Professor Rank Specialist, Department of Hospitality Management, National Penghu University of Science and Technology

Email: wpchao@gms.npu.edu.tw

Abstract

This technical paper introduces two innovative vegetarian dishes, “Jade Treasure Hidden in Winter Melon Rolls” and “Happiness-filled Bags,” aiming to provide nutritious, healthy, and delicious culinary options while mitigating carbon emissions from transportation, promoting sustainable agriculture and aligning with the United Nations’ Sustainable Development Goal 2: Zero Hunger. Made from locally sourced and popular Penghu ingredients, the first dish, born from a pursuit of healthy eating and a novel interpretation of traditional culinary culture, is designed to be low in calories and high in fiber. Similarly, the second dish creatively utilizes cabbage and other vegetables to create visually appealing presentations that symbolize prosperity and happiness. Drawing on the nutritional insights of Wang (2020) and Zhang (2019), both winter melon and cabbage are rich in vitamin C, fiber, and other antioxidants. Winter melon is known for its heat-clearing and diuretic properties, while cabbage is celebrated for its anti-cancer and anti-inflammatory benefits. The preparation of “Jade Treasure Hidden in Winter Melon Rolls” involves blanching winter melon slices, stirfrying a mixture of shredded carrots, wood ear mushrooms, and enoki mushrooms, and then rolling the mixture into the winter melon slices before lightly pan-frying. Meanwhile, “Happiness-filled Bags” is created by blanching cabbage leaves, filling them with a prepared mixture, and steaming them. The culinary process demands not merely skillful knife work and heat control but also a keen eye for ingredient pairing and seasoning to achieve the desired taste and visual appeal. Moreover, these two vegetarian dishes offer a delicious and nutritious option and contribute to the promotion of Penghu’s local ingredients and culinary culture. By partnering with a few local vegetarian restaurants, such healthy and sustainable dining selections are provided for residents and tourists while reducing food waste and promoting supportable tourism practices. They possess the potential to become signature dishes in various dining settings, stimulating the development of Penghu’s produce industry and culinary scene. Likewise, the creative processes behind these dishes provide valuable insights into the successive innovation of other vegetarian cuisines based on locally grown loofa and pumpkin, to name but a few, demonstrating how traditional culinary elements can be enhanced through contemporary adaptations and novelties

Keywords: Keywords: vegetarian cuisine, traditional Chinese cuisine, nutritional value, culinary innovation, sustainable agriculture, SDG2

綠色療癒飲品食物設計開發---以客家艾草為例

徐懿芳¹、曾裕琇^{2*}

¹ 國立高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所 研究生

² 國立高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所 教授

E-mail: 51119026@stu.nkuht.edu.tw

摘要

隨著全球對環境保護和永續發展的關注提升，台灣餐飲業在推動綠色永續中扮演著重要角色。而艾草，過去研究指出可祛寒除濕、調經止血，還可以抗菌、幫助消化等功效，作為台灣隨處可見且易於生長的有益植物，也是不可或缺的一環。不僅具備文化與療癒價值，還是一種永續的在地資源。透過與高雄市區有機農場合作，將艾草融入食物設計中，利用舒肥及蒸餾等技術萃取風味，製作出風味萃取液、糖漿及複方風味烈酒等材料，再搭配濃厚客家風情的高雄美濃特產，開發以艾草為主題的客家擂茶「艾的美濃我濃」教學、結合易取得的在地花草水果進行提升免疫力調飲「艾神來了」示範及艾草雞尾酒「艾倒在妳的石榴裙下」及「香艾香沙」等飲品調製，融合具備綠色療癒與食農教育等概念的七感療癒飲品手作課程。此研究以促進地方經濟與農業發展為基礎，致力推廣居家永續園藝以及低排碳在地美濃特產與台灣重要的客家文化。期望透過以艾草為例的綠色療癒食物設計開發，延伸至台灣餐飲業者永續發展的應用，並透過餐廳或手作課程的行銷與教育，將綠色永續理念傳達給消費者，讓綠色永續成為台灣飲食文化的新趨勢。

關鍵詞：綠色療癒、綠色永續、食物設計、艾草、食農教育

以反應曲面法探討潔淨標章冰淇淋之開發

黃暉祺^{1*}、葉文棠²、陳建龍³

¹ 國立高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所 研究生

² 國立高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所 助理教授

³ 國立高雄餐旅大學烘焙管理系 副教授

E-mail: 51219021@stu.nkuht.edu.tw

摘要

近年來消費者傾向選擇天然或含較少食品添加物的產品。冰淇淋具清涼及高營養價值，廣受消費者喜愛。冰淇淋製備時常需添加穩定劑及乳化劑等食品添加物以維持良好品質，雖然已有相關的研究投入冰淇淋潔淨標章的研究，但利用健康、天然的成分要開發出美味、品質優良的冰淇淋產品尚是一種挑戰。因此本研究以山藥、膠原蛋白水解物及蛋黃等三種食材取代常加於冰淇淋中屬於食品添加物的穩定劑及乳化劑。實驗設計以 Box-Behnken 設計 (BBD) 形式的反應曲面法 (RSM)，探討在三個變因水準下，三個實驗自變數，山藥(X1: 5 ~ 20%)、膠原蛋白水解物(X2: 0.2 ~ 1%)及蛋黃(X3: 2 ~ 5%)的不同含量對冰淇淋品質的影響，並分析變量之間的相互作用，以建立數學模型，期求得最適潔淨標章冰淇淋的配方組合。研究結果顯示，山藥、膠原蛋白水解物及蛋黃的相互作用對冰淇淋的黏度、膨脹率、白色度、硬度及融化速率均具有顯著影響；另以冰淇淋膨脹率、硬度及融化速率最優化的條件來驗證所建立的數學模型，實驗反應值與預測反應值非常相符，因此以山藥、膠原蛋白水解物及蛋黃開發潔淨標章冰淇淋為一可行的方向。

關鍵詞：冰淇淋、潔淨標章、山藥、膠原蛋白水解物、蛋黃、反應曲面法

蹦出磺港的光

鄭雅馨^{1*}、許心瑜²、彭焯鎧²、陳梓芸²、李珮綺²、馬芸婕²、陳宜卉²

¹致理科技大學 休閒遊憩管理系 專技副教授

²致理科技大學 休閒遊憩管理系 學生

E-mail : loricheng@mail.chihlee.edu.tw

摘要

面對臺灣總人口減少、過度集中大都會，以及城鄉發展失衡等問題，行政院 (2019) 提出「地方創生國家戰略計畫」因應，為達到地方人口均衡目標，增加就業機會，吸引人口回流。藉由大學社會責任實踐 (USR) 計畫，團隊實地踏查與探訪，與金山區在地業者對談，作為此研究之場域和對象，透過多元夥伴合作方式，鏈結在地資源，提升地方創生與產業價值。「蹦火仔」是金山磺港百年歷史的古老捕魚技術，獨具特色的友善漁法，也是金山討海人重要的傳統，2015 年被列入新北市文化資產，目前世界上僅存的一艘蹦火船「富吉 268 號」，火長是返鄉承接父業的第二代漁民，為延續即將消失的捕魚文化，將傳統捕魚法結合海洋教育與金山當地歷史特色，集結在地青年與鄉親推廣自己的家鄉，致力漁業相關創新產業鏈，提倡漁村文化與生態的永續發展。《敢允人山頂豬，毋敢允人海底魚》，從當地的諺語可得知青鱗魚難以預測，以及蹦火船活動受到季節、氣候與海象等限制而無法搭乘。面臨人力短缺問題、年輕世代對傳統漁業興趣低落以及產業整體衰退、珍貴的文化逐漸面臨消失的風險。因此，本團隊設計製作《蹦出磺港的光》蹦火船虛擬實境 VR (virtual reality)，以手機和便攜式 VR 眼鏡即能體驗，內容以互動式問答遊戲使遊客身臨其境地體驗蹦火船的捕魚過程，讓更多人有機會以沉浸互動的方式認識金山磺港和蹦火漁法，不僅讓無法親自參與的遊客得以接觸即將失傳的捕魚技法，亦能為磺港的觀光產業創造全新的體驗方式，吸引更多遊客到訪的意願。經由此作品磺港蹦火漁船的故事得以以數位方式保存，此外，VR 體驗記錄了蹦火仔傳統捕魚文化，喚起社會對文化遺產的重視，感受漁民的生活與海洋文化，不僅有助於提升遊客的旅遊體驗，亦能推動漁港文化的保存與創新。預期有效提升遊客對金山磺港蹦火漁船的興趣與支持，並藉此增進磺港漁業的可見度及持續發展，進一步協助地方經濟的振興。

關鍵詞：蹦火漁船、友善捕魚法、虛擬實境

食在地綠永續—新社香菇客家餐食開發

呂哲維^{1*}、賴仁傑²、林洸鏐²、賴易姍²、張綺紋²、顏緯翔²

¹中臺科技大學食品科技系 專技副教授

²中臺科技大學食品科技系 學生

E-mail: jerwei0515@yahoo.com.tw

摘要

台灣的飲食文化豐富且多化，然而隨著現代化的推進，許多傳統食材逐漸被忽視。台中新社地區以其優質香菇聞名，本研究將在地食材結合客家菜的獨特元素，以求推廣客家飲食文化，同時開發創新且永續的健康餐食，減少碳足跡並促進地方經濟發展。研究開發了六道融合香菇與客家料理的創新餐點。以梅菜香菇扣肉以客家傳統的梅菜扣肉為基礎，加入多種菇類，提升風味與營養價值；客家鑲菇盒則是對傳統鑲豆腐的改良，使用香菇替代豆腐作為容器，並以豆腐取代部分絞肉，提升蛋白質攝取的同時降低熱量；鮮菇擂茶飯在傳統擂茶飯中加入多種菇類，富含膳食纖維；客家百菇包之靈感源自客家菜包，內餡包入豐富的菇類，提供多種維生素與礦物質；紅糟鮮菇魚捲以芙蓉魚捲為原型，使用客家紅糟醃製魚片，捲入多種菇類，搭配紅糟蒸蛋，提供優質蛋白質；金沙脆珍菇則受到客家鹹蛋苦瓜的啟發，運用拌炒鹹蛋黃的特殊風味，同時控制蛋白質與鹽分攝取。本小組之研發成果，不僅可提升了社區居民對在地食材的應用能力，並豐富了社區活動的內容，且促進了食農教育的發展。本研究結果將為消費者提供對傳統特色食材的健康新認識，並為地方特色活動注入新動力，為地方餐飲創新與綠色永續的未來提供寶貴參考。

關鍵詞：在地食材、香菇、健康料理

開發台灣味之巧克力 BONBON

許展嘉¹、林志銘²、郭炯村³、李煜玲³、游隆宏^{4*}

¹ 中臺科技大學食品科技系 大學部學生

² 國立高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所 研究生

³ 中臺科技大學食品科技系 助理教授

⁴ 中臺科技大學食品科技系 專技助理教授

E-mail: ctkuo@ctust.edu.tw

摘要

傳統黑白雙色巧克力 BONBON 演變為色彩繽紛製品，在銷售展台上往往是吸睛的焦點。本報告以台灣特色作為發想，利用台灣著名產物與小吃作為開發主題。台灣的水果聞名遐邇，因此以梅子、鳳梨、荔枝、香蕉、柳丁等水果酒來製作五種不同風味之內餡，外殼則以調溫巧克力搭配專用色粉及可可脂，掌握巧克力調溫原理與技巧，創作出台灣啤酒、豬血糕、珍珠奶茶、滷肉飯、和可可豆五種造型之巧克力 BONBON。內餡與外型結合台灣元素，成品外觀精巧，視覺看起來是親切常見物品，風味嚐起來卻是熟悉的台灣水果酒香巧克力，大眾口味卻玩初反差之驚喜效果，3 位有經驗之專業師傅皆給予高度肯定，品嚐巧克力之餘，同時能夠體驗台灣風情，作品創新獨特且親切精緻。

關鍵詞：巧克力、BONBON、台灣、台灣小吃、水果酒

萬聖節之巧克力 BONBON 產品開發

呂忠晏¹、郭炯村²、趙士慶²、陳惠英³、游隆宏^{4*}

¹ 國立暨南國際大學觀光休閒與餐旅管理系 研究生

² 中臺科技大學食品科技系 助理教授

³ 中臺科技大學食品科技系 教授

⁴ 中臺科技大學食品科技系 專技助理教授

E-mail: ctkuo@ctust.edu.tw

摘要

國內的特定節日，例如端午、中秋和春節等，通常注重喜慶團圓，因此較少關注萬聖節，可能原因包括文化、宗教和社會習俗等之差異。而今國際交流頻繁密切，鬼怪之萬聖節已愈來愈降低恐怖成分，偏向歡喜熱鬧。因此本報告以萬聖節為發想，掌握巧克力與可可脂噴色之溫控，利用甩色法製作瞳孔血絲的眼球，以海棉、牙刷和噴色等繪畫技巧畫出星空幽靈，顏色交疊方式配搭俏皮的尖牙與耳朵展現淘氣精靈，愛心款式南瓜怪物，以及點綴糖花之墓碑來顛覆恐怖形象，共創作出五種不同主題造型之巧克力 BONBON，內餡部分包含檸檬、柳橙、咖啡、抹茶、覆盆子、伯爵茶和威士忌酒等不同風味。巧克力 BONBON 之外觀獨特有趣，內餡味道豐富有層次，因此，萬聖節可以過得新奇歡樂又甜蜜，結合慶典亦能增加巧克力的銷售量。

關鍵詞：巧克力、BONBON、萬聖節、節慶

精緻鹹點產品開發-粽子酥

江怡柔¹、沈健清¹、許芳瑜¹、游隆宏²、趙士慶³、郭炯村^{3*}

¹中臺科技大學食品科技系 大學部學生

²中臺科技大學食品科技系 專技助理教授

³中臺科技大學食品科技系助理教授

E-mail: ctkuo@ctust.edu.tw

摘要

粽子是個端午佳品，蘊含文化意義與歷史傳承，餡料的多樣性，在各地逐漸形成不同的外型與味道。酥油皮中式點心的膨脹原理，主要依賴加熱後油脂氣化和水分蒸發而膨脹為層次分明、口感鬆酥之產品。本報告旨在利用酥油皮，以起酥類裹油方式，用丹麥機延壓，達到皮酥層次較為均勻的效果。並以此為外皮，明酥方式包入五種不同地方風味的粽子餡料，整形為小巧粽形、一口大小，並經烘烤與油炸後，成功開發製成粽子酥之精緻鹹點。本報告以中西合併的方式製成之粽子酥，外觀精巧、層次分明，內餡巧妙地匯聚南、北、原住民、客家和鹼粽等不同風味，品嚐時入口酥脆，接著粽味飄香，記憶中的滋味回味無窮！粽子酥是創意美食，亦如同文化的載體，承載著地方的獨特韻味。

關鍵詞：粽子、鹹點、端午節、酥油皮、明酥、起酥皮

美濃客家食物設計開發-以七感版食體

蕭洧文^{1*}、梁禔恩²、曾裕琇²、葉建志²、盧芸嫻²

¹ 國立高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所 研究生

² 國立高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所 研究生

² 國立高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所 教授

² 國立高雄餐廚藝學院 專案講師

² 國立高雄餐旅大學食物設計研究中心 講師級研究人員

E-mail: 51219011@stu.nkuht.edu.tw

摘要

美濃地區因其獨特的客家文化和多元文化的交融，為飲食創新帶來豐富的可能性。隨著人口老化和新住民的融入，美濃的飲食文化正在發生變革。傳統客家美食普遍重油重鹹，而東南亞料理則以清爽、酸甜、偶爾帶點辣為特色。本研究通過創新食物設計，將客家版食文化與東南亞飲食文化結合，加入健康概念，將元素替換成更健康食材，提升消費者的參與感和滿意度。我們開發了「客家風味越式春捲」和「椰糖牛汶水」兩款創新產品，並設計了一套完整的七感版食體驗。我們特別強調五感的運用：視覺上通過色彩繽紛的食材搭配和精緻的擺盤設計吸引消費者；聽覺上在用餐環境中融入當地音樂和自然聲音，打造沉浸式文化氛圍；嗅覺上利用香料和新鮮食材的自然香氣引發食慾；味覺上結合客家與東南亞的獨特風味，創造多層次的口感體驗；觸覺上設計手作課程，讓消費者親自參與製作過程。除此之外，心感通過故事敘述和文化背景介紹，讓消費者更深入地理解和感受每道菜背後的文化意義；群感則透過共同的用餐體驗，促進群體之間的互動和感受，強調集體的分享和共同的愉悅。這種多感官的體驗設計不僅提高了消費者的滿意度，還促進了美濃在地特產的推廣，賦予客家版文化新的生命力，為地方經濟和文化創生提供新的發展契機。

關鍵詞：綠色永續、人力短缺、飲食文化、廚藝科技、餐飲機器人、標準流程化

橘世代透過質地調整概念之課程學習銀髮健康料理之製作： 使用雲林縣荊桐鄉農特產融入菜餚成品與課後滿意度調查

林本修^{1*}、徐德穎²、陳美村³

^{1*}臺中市立崇德國民中學 教師 臺中市立臺中家事商業高級中等學校 教師

中臺科技大學食品科技系 兼任講師

²國立高雄餐旅大學中餐廚藝系 學生

³雲林縣荊桐鄉農會 家政輔導員

E-mail: Benlin101107@gmail.com

摘要

創作理念：台灣高齡化人口逐年增長，內政部統計處(2023)資料顯示，高齡人口比例占總人口數高達 17.92%(約 427 萬)，預估 2025 年高齡人口比率將超過 21%，進入超高齡社會。政府規劃施行長期照護 2.0 方案，針對高齡者質地飲食項目，如何幫助因生理機能退化或因咀嚼功能較差之高齡者，在飲食方面能正確了解質地飲食與區分。本次橘色世代(50-64 歲)熟齡族在農會家政班學習「透過質地調整概念之課程學習銀髮健康料理之製作，運用在地食材製作菜餚與課後滿意度調查」為本次研究主軸，為家中長輩與社區高齡者準備適合進食的質地飲食。學理基礎：政府鼓勵國人「吃當季、食在地」、「營養餐盤健康吃」，積極推動健康飲食，除了利用六大類飲食控制方式，減少疾病發生率。還需加入健康飲食原則，如：攝取足夠熱量、均衡營養及充分接收健康飲食的衛教觀念(行政院衛生署，2010)。根據國際吞嚥障礙飲食標準(IDDSI)，為吞嚥障礙患者設計出一套的飲食框架，共分為 0 至 7 級，每個等級均以數字、文字描述及顏色作為區別。方法技巧：使用荊桐鄉在地食材有「稻米」、「小黃瓜」、「蒜頭」與「腐竹」融入菜餚製作，加入質地調整概念，針對食物原狀，以六級(軟質與一口量)與七級(容易咀嚼)或切割烹煮技巧(天然酵素軟化)，做出容易咬、吃得下及三好一巧的營養美味餐點共五道。成果貢獻：本次菜餚製作學習者共 40 位學員，於課程結束填答問卷並現場回收，有效問卷樣本 38 位，無效問卷樣本 2 位，問卷回收調查有效率為 95%；以受訪問卷回覆之基本資料統計顯示：參與者之性別全數為「女性」；年齡以「50-59 歲」族群為主佔 95%；教育程度以「國中」為主佔 87%；職業以「家管」、「退休人員」為主佔 97%；居住地以「荊桐鄉本地」為主佔 100%；一、課程滿意度統計顯示：以「課程對我有幫助」、「我願意再參加類似課程」、「主講人整體表現佳」比例分別為 100%、100%、97%為前三高，「課程時間安排適切性」84%為最低；二、菜餚喜好度統計顯示：最喜歡的料理為「髮菜吻仔魚羹」100%最高、「梅漬糖醋泡菜」97%次之，「黃瓜優格醬佐法式吐司」79%為最低；本次填答問卷之參與者為經常性參與農會課程者，因此問卷資料極具參考價值。

關鍵詞：橘世代、飲食開發設計、在地食材、荊桐鄉農產、營養健康料理、質地調整概念度

綠色永續食物設計-以頭城甜心芭樂為例

葉建志¹、盧芸嫻^{2*}、李映萱³、蕭洧文⁴、曾裕琇⁵

¹ 國立高雄餐旅大學廚藝學院 專案講師

² 國立高雄餐旅大學食物設計研究中心 講師級研究人員

³ 國立高雄餐旅大學餐飲管理系 專案講師

⁴ 國立高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所 研究生

⁵ 國立高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所 教授

Email: pgqiyolm@mail.nkuht.edu.tw

摘要

本研究專注於宜蘭頭城地區的芭樂，特別是甜心芭樂與紅心芭樂，並探討如何利用疏果後的果實及葉片來推動綠色永續的飲食文化。頭城以其豐富的自然資源和有機農業為基礎，為芭樂產品的開發提供了良好的條件。過去的研究顯示，芭樂果實和葉片具有穩定血糖的功能，這使得芭樂成為健康飲食的重要組成部分。本研究的主要目標是結合頭城地區的自然優勢，將疏果後的芭樂果實及葉片轉化為多樣化的產品，並透過創新的頭圍農驛商城，整合農特產品的加工技術與觀光資源，推動品牌化，進而促進地方經濟與農業發展。頭城芭樂的獨特風味得益於沿海的砂質礫土及太平洋的鹽霧，這些自然條件賦予芭樂獨特的口感和香氣。利用這些天然優勢，我們可以將其轉化為產品的附加價值，提升市場競爭力。研究開發了多樣化的產品，如利用芭樂葉製作的芭樂茶，不僅保留了芭樂的營養價值，還具有穩定血糖的功效，以及其他如芭暖茶、清涼芭草茶、芭斯克、桂芭沁涼 Q 飲、芭熱梅、琴沙紅芭樂與芭樂蓋金奶等產品，以滿足現代消費者對產品多樣性的需求。透過整合頭城的農業和觀光資源，研究旨在創造一個可持續的生產和消費模式，提升頭城芭樂的市場知名度，促進地方經濟的發展。品牌化的推廣策略讓消費者重新認識在地食材，實現地球永續與資源的有效利用。這種創新模式不僅促進了地方特產的推廣，還為其他地區的農產品提供了可借鑑的發展路徑，最終有助於實現經濟效益與環境保護的雙贏局面。

關鍵詞：甜心芭樂、紅心芭樂、綠色永續、頭圍農驛、產品開發

融合澎湖特色的菜繭創新製作與在地食材應用之探討

黃于庭¹ 陳絜安¹ 許志宏*

國立澎湖科技大學食品科學系

E-mail:sylvain490@gmail.com

摘要

菜繭是澎湖人冬至時用來拜拜的一種傳統食物，這種美食承載著澎湖深厚的文化底蘊與歷史記憶。菜繭在澎湖的飲食文化中佔有重要地位，既是節慶時的祭祀供品，也是日常生活中的美味佳餚。然而，隨著時代的變遷，現代消費者的口味和需求也在不斷變化，傳統的菜繭風味或許難以滿足當前市場的多樣需求。本研究旨在創新傳統菜繭的製作方法，運用澎湖當地盛產的南瓜、高麗菜和 XO 醬作為內餡的主要材料，製作出兩種不同風味的菜繭。我們選擇南瓜和高麗菜作為主要內餡材料，不僅因為它們在澎湖的豐富產量，更因為這些食材具有豐富的營養價值和獨特的口感。XO 醬則能增添菜繭的香氣和層次感，但因為對於不吃辣的民眾來說，就可能不太會想要去嘗試這個口味，而我們另外研究出了南瓜肉燥口味的菜繭，這個口味就比較多人喜歡，然後我們在外皮的口味上增加了南瓜的風味，對傳統菜繭的工藝進行了細緻的改良，以確保新口味菜繭既保留傳統特色，又能迎合現代人的口味偏好，這不僅改變了傳統菜繭的風味，還能開發更多元的產品，以提供消費者更多的選擇。

玉米全食利用設計

李怡君¹、董健鴻²、黃順謨²、林暉倫²、林哲豪²、趙憶蒙^{1*}

¹ 國立高雄餐旅大學中餐廚藝系 副教授

² 國立高雄餐旅大學中餐廚藝系 大學部學生

eamon@mail.nkuht.edu.tw

摘要

玉米主要食用部位為玉米粒，而其玉米葉、玉米鬚及玉米穗軸通常未被使用而廢棄，但玉米鬚有利尿、消腫、清熱、降血壓及血糖功效，玉米穗軸則富含膳食纖維，為將玉米葉、玉米鬚、玉米粒到玉米穗軸都加以利用，最大限度地減少浪費，以達全食利用及減廢之目標，本研究將進行討論並設計玉米各部位餐飲料理之應用。研究結果在玉米粒部分，可將奶油炒香洋蔥及玉米粒後，再加水煮馬鈴薯塊至熟，以調理機打碎製成玉米濃湯；玉米葉在洗淨瀝乾後，可取代粽葉製作一口粽；玉米鬚洗淨瀝乾後，加 20 倍重水煮沸即為玉米鬚茶可供飲用；玉米穗軸洗淨切成 0.8~1 公分薄片，以 100°C 烤箱烘烤 4 小時乾燥後以研磨機磨成粉，將此玉米穗軸粉加入蒸熟軟爛之地瓜、低筋麵粉及雞蛋製成麵團，再整形成約 1 公分厚片，以烤箱上下火均為 170°C 烘烤約 20 分鐘，即可製成玉米寵物餅乾。本研究成果可達減廢目標及供全食利用之食農教育教案使用外，玉米穗梗粉則可供製成寵物餅乾或高纖餅乾等產品以提升經濟及營養價值。

關鍵詞：玉米、全食利用、玉米葉、玉米鬚、玉米穗軸、寵物餅乾

The Comparison of Sustainability Education in the West and Taiwan

梁禔恩¹、曾裕琇²、林淑瑛^{3*}

¹ 國立高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所 研究生

² 國立高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所 教授

³ 國立高雄餐旅大學餐飲廚藝科 副教授

E-mail: 51219008@stu.nkuht.edu.tw

摘要

In 2015, the United Nations published the 2030 Agenda for Sustainable Development, a transformative call to action aimed at encouraging global efforts to address sustainability issues and enhance quality of life. Education plays a pivotal role in achieving sustainable development goals, and many universities are now focused on integrating sustainable development into all aspects of campus life. In Taiwan, the government has promoted sustainable development for many years; however, the integration of sustainability concepts into higher education remains limited compared to other developed countries. This study aims to compare the state of sustainable development in higher education between developed countries and Taiwan, focusing on four key dimensions of a sustainable school: Administration, Facilities, Curriculum, and School Life, as defined by the Taiwan Greenschool Partnership Program under the Ministry of Education. The research methodology involves desk research, gathering data from universities in developed countries and Taiwan to explore the extent of sustainability implementation both domestically and abroad. The findings indicate that many universities in developed countries offer sustainability majors, allowing students to study sustainability concepts through diverse teaching methods and campus facilities, fostering sustainable competencies. In Taiwan, by contrast, only a few universities offer dedicated sustainability programs; sustainability is often integrated into courses in a limited capacity or through Food and Agricultural Education initiatives. These results provide practical recommendations for Taiwanese universities to enhance the implementation of sustainable development in both campus operations and curricula.

關鍵詞: Sustainable development, SDGs, Sustainability in higher education, Higher education, Sustainable School

Effects of different storage and temperature reheating condition on the quality of egg yolk puff

Ratna Wijaya¹, Michael Shih²

¹ 國立高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所 研究生

² 國立高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所 教授

51219029@stu.nkuht.edu.tw , mkshih@mail.nkuht.edu.tw

Abstract

Egg yolk puff is a derivative of Taiwanese mooncakes; it is also one of the Taiwanese oil-skinned mooncakes recognized by the general public. The filling is made of salted duck egg yolk and red bean paste. It is sweet but not greasy, crispy and delicious. It is also one of the mooncakes often eating during The Mid- autumn festival in Taiwan. Egg yolk puff is also one of Taiwanese Traditional Cake. In many classic interpretation and scholars' research, the definition of "cake" is actually divided into "cake" and "cake". "Cake" is mainly made of rice flour, adding various different ingredients (sugar , water , oil).) or steamed, fried or baked; "cake is a finished product made with flour as the main material, adding different ingredients (sugar, water, and oil) (Zhi Xin Lin, 2014). The purpose of this study was to explore the effect of changes in different type oil (lard and butter), with different temperature and reheating during storage processes on the quality of egg yolk puff. Conduct research using experimental method and changes different oil types in the formula. By detecting texture analysis, acid value and color analysis egg yolk puff after during storage. Studies egg yolk puff was conducted at storage temperatures of -18°C and 7°C and 25°C divided 1 to 10 days. Through texture analysis , acid value measurement, and color analysis, significant changes in quality were observed over storage periods of 1 to 10 days at -18°C, 7°C , and 25°C. The findings highlight the importance of oil type and storage conditions in maintaining the desired texture and overall quality of egg yolk puff, providing valuable insights for food preservation and product formulation.

Keywords: shelf life; egg yolk puff; reheating; temperature; butter; lard

應用魅力工學探討果醬畫魅力因子

徐得祐^{1*}、吳美宜²

¹國立高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所 研究生

²國立高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所 教授

E-mail:teyuhstu97901212@gmail.com

摘 要

隨著精緻餐飲風潮的興起，僅靠菜餚本身已難以吸引消費者的目光，餐廳需要更多創新變化來滿足消費者的感官體驗。有些餐廳透過「畫盤」技法，以醬汁在盤中進行藝術性擺盤，使得原本平凡的料理增加了藝術感。然而醬汁通常只有單一色彩，部分餐飲從業人員開始將色彩豐富的「果醬」引入畫盤技法，形成了「果醬畫」這項特殊的餐飲藝術，使簡單的料理因為果醬畫的點綴而昇華至藝術品的層次。果醬畫可說是一種利用果醬在餐盤繪製美麗圖案的裝飾技法，可為菜餚增添視覺效果。這些圖案可以是簡單的裝飾性紋樣、抽象的線條，或是描繪花鳥魚蝦、優美文字等，果醬畫的技巧包含畫面的分割、點線面的組合、視覺平衡以及元素的排列等。值得探討的是，能夠吸引消費者的果醬畫，究竟具備哪些關鍵要素。本研究運用「魅力工學」來分析果醬畫的魅力因子，首先收集各類廚藝競賽及社群媒體上的果醬畫樣本，接著邀請專家進行評價構造法訪談，分析果醬畫的抽象（上位）、原始（中位）、具體（下位）理由，並運用 KJ 法彙整出感性語彙，繪製評價構造圖。最後，透過問卷調查進行分析，得出消費者偏好的魅力要素。研究結果可為餐飲從業人員及餐飲教育人士提供果醬畫設計與製作上的參考，同時也為未來果醬畫相關研究提供更多的方向與價值的評估。

關鍵詞：魅力工學、評價構造法、果醬畫、畫盤、餐飲藝術

利用改良式層級分析法探討現代主廚傳達台灣味的關鍵因素之研究

陳鈺澧^{1*}、吳美宜²

¹ 國立高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所 研究生

² 國立高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所 教授

E-mail:chenyuli890520@gmail.com

摘 要

「台灣味」是什麼呢?隨著時代的推移與個人飲食經驗的不同，在每個人心中都有屬於自己的台灣味認知。台灣味可說是台灣料理給人的主觀印象或集體記憶。本研究將透過主廚的創作料理，探索主廚在台灣菜創作時如何選用食材、醬料來傳達在地的台灣味，並運用改良式層級分析法(AHP)來建構與排序之台灣味的影響因素。藉由文獻探討建置台灣味關鍵因素的研究架構，此研究架構鎖定以五感體驗為核心，針對視覺、聽覺、嗅覺、味覺及觸覺五大主要因素，分別探討各因素之內涵以及細分之子因素，再找出個別關鍵因素之權重。本研究所選定之研究受測者包含具有五年以上任於米其林入選餐廳或必比登入選餐廳工作同業人員，以及每年需要到米其林入選餐廳用餐體驗至少三家之消費者。本研究所得的結果可作為未來廚師於台灣味創作料理時的參考，並在未來可透過強化五感感受來帶給消費者更好的刺激與用餐體驗。

關鍵字:改良式層級分析法(improved AHP)、台灣味、關鍵因素、米其林餐廳、五感體驗

從消費者視角探討裸菜消費與企業品牌綠色實踐關聯

張淑禎¹、湯姿翎^{2*}

¹ 台南應用科技大學餐飲創生活服務產業暨生活應用科學研究所 助理教授

² 台南應用科技大學餐飲創生活服務產業暨生活應用科學研究所 研究生

E-mail: tm0081@mail.tut.edu.tw, a12500028@gm.tut.edu.tw

摘 要

根據世界自然基金會(World Wildlife Foundation)在 2019 年的統計與學者 Periklis Paganos 等人在 2023 的研究調查發現，全球每年生產超過 3 億 3 千萬公噸的塑膠，嚴重破壞了海洋與陸地的環境生態。為此，隨著塑膠污染的危害，近年來企業為響應環保議題與社會責任，在銷售過程逐漸採取綠色行動來強化品牌形象增強消費者連結，尤其實際進行減塑倡導與行動。過去減塑相關的研究多著墨在減少塑膠用品的使用，鮮少從不使用的視角進行研究探討。本研究呼應聯合國 SDGs 永續發展目標 11 和 12 的指標意涵作為研究發展，探究消費者對企業採用裸菜銷售模式的接受意向及影響綠色品牌形象的因素，來了解企業未來在綠色實踐持續推進的可行性。本研究採用便利抽樣並以全聯為研究設計的情境，針對受試者進行資料蒐集與分析，藉以檢驗裸菜實踐的可行性以及牽動企業品牌形象的變數。研究顯示，企業在實踐環保議題推動裸菜消費的減塑行為對品牌形象具有正向關聯。本研究之貢獻在消費者對裸菜購物的意向，將能提供企業未來在裸菜消費推動的參考依據，提升綠色品牌形象與競爭力。

關鍵詞：減塑、品牌形象、綠色消費、社會責任、SDGs

永續飲食實踐的文本分析：臺灣家庭食譜的探討

陳可諠

國立高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所 研究生

E-mail: js.kitchenbelle@gmail.com

摘 要

隨著全球對環境問題的日益關注，永續飲食成為現代飲食文化的重要議題。永續飲食強調使用當地、季節性食材，減少食物浪費，並支持健康土壤與環保農業。本研究旨在通過分析臺灣家庭的食譜文本，探討永續飲食如何在家庭日常生活中得以實踐，並揭示家庭食譜在推動永續飲食及文化傳承中的角色。本研究採用質性文本分析法，收集家庭流傳的食譜書籍、網絡平臺及口述傳統食譜。分析重點在於食材選擇、烹飪技術和文化背景，特別關注在地食材的使用與季節性食物的搭配，並檢視這些食譜如何透過烹飪方法實現永續飲食的理念。研究結果顯示，臺灣家庭食譜在食材選擇上多傾向於本地種植的蔬菜、水果，並搭配低碳足跡的動物蛋白，如雞肉和魚類。結論指出，家庭食譜不僅是烹飪指導手冊，更是承載永續飲食理念的重要媒介，家庭透過食譜教育下一代環保與健康的觀念，能強化永續飲食在臺灣社會中的文化根基。

關鍵詞：永續飲食、家庭食譜、文本分析、臺灣、在地食材、文化傳承

燕窩做為物的社會生命史研究

謝昀臻^{1*}、蘇恒安²

¹ 國立高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所 研究生

² 國立高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所 教授

E-mail: a0922412367@gmail.com

摘 要

燕窩，在中國傳統醫學具有性平味甘特性，最早用於治療肺部疾病，後漸為達官貴人送禮、設宴的重要物品，繼而再結合雞湯、冰糖、紅棗等材料，使其同時具有藥材與食材的雙重角色，可說是藥食同源的最佳代表之一。燕窩因獲取不易而在市場常有珍稀化、奢侈化現象，如由最早期為宮廷貢品，後成為中醫加入溫補藥材以治咳養肺、滋陰補氣之處方，乃至蔘藥行專賣的高貴養生藥材。雖然如此，燕窩近來在市面上卻逐漸出現多元便利化商品，其中尤以強調養顏美容效果的加工罐裝飲品（如華齊堂皇帝燕、廣生堂龍紋燕盞冰糖燕窩等），特別值得關注。類此燕窩由宮廷貢品、高貴藥材至平民美容飲品的轉變過程，似呼應 Appadurai (1986) 所指「有社會生命的物」(social life of thing) 的觀點。據此，燕窩做為「物」到底經過什麼社會歷程才導致以上三種轉變，是本研究的觀察重點。就此提問，本研究首先分析、整理歷史文獻，再進行約為期半年的田野調查，包括傳統蔘藥行、資深中醫師的深度訪談，與燕窩觀光工廠的參與觀察。初步研究發現，貿易發展進步、養生美容的需求增多加上藥食同源意識提倡是造成轉變的主要原因。最後希望藉此研究探討燕窩物性的生命轉型歷程以及物如何應用各種構面形塑符合當代需求之高價值地位形象。

關鍵詞：燕窩、藥食同源、物、社會生命

不再拼酒：金門高粱酒調酒的粉墨登場

張至慧^{1*}、蘇恒安²

¹國立高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所 研究生

²國立高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所 教授

E-mail:hedy0920823977@gmail.com

摘要

高粱酒可說是金門的象徵，由來係因1950年代當地守軍，因應國共內戰，而鼓勵農民種植高粱，已備軍需。除了糧需外，用高粱釀製烈酒的獨特技術與前線戰地氣氛，終使「金門高粱酒」(以下簡稱「金高」，金門酒廠稱「金酒」)特具陽剛拼酒形象，漸而擴及本島的工商社交場合，金高也因此成為金門經濟的重要來源。然而，受2000年代起因，兩岸由軍事轉趨政治對峙關係而大量減少駐軍，與近年來酒駕違規取締趨嚴及年輕化調酒市場興起等因素影響，金高開始面臨市場定位的挑戰，於是有多元化、個性化的發展趨勢。跨足調酒市場便是一例，如2023年金酒舉辦第一屆全國金酒盃調酒大賽，類此市場調整也反映在金酒官網的調酒酒單頁面。就此金酒是否是傳統六大基酒外的市場新選擇，是本研究的探討重點。對此發問，本研究除至金酒與相關推廣人員進行訪談與分析其官網調酒酒單外，並訪談本島有金高類調酒的代表酒吧業者與專業調酒師。透過調酒市場的創新發展，傳統酒類品牌正逐步吸引年輕消費者的關注。近期與60家酒吧合作，推動品牌年輕化。吸引年輕消費者，展現創新與傳統融合的行銷策略。產業的創新應用也可與糕餅、點心、西點作為延伸可能性。

關鍵詞：金門高粱酒、基酒、調酒、創新

探討餐旅科技使用態度與行為意圖－運用科技準備度與科技接受模型

王儒堅¹、劉嘉麒²、朱永蕙^{3*}

¹國立高雄餐旅大學西餐廚藝學系 副教授

²長榮大學創新應用管理學系 副教授

^{3*}實踐大學觀光管理學系 助理教授

Email:chuphyllis@gmail.com

摘 要

本研究運用科技準備度與科技接受模型，探討餐旅科技的使用態度與行為意圖。本研究採立意抽樣法，透過網路發放問卷。本研究各構面信度良好，效度則採用內容效度。研究分析以迴歸分析探討變數間之影響。研究結果顯示：(1)科技準備度之樂觀性、創新性與不安全性對科技接受度之認知有用性具顯著影響，但科技準備度之不適用性對認知有用性不具顯著影響；(2)科技準備度之樂觀性、創新性與不適應性對科技接受度之認知易用性具顯著影響，但科技準備度之不安全性對認知易用性不具顯著影響；(3)科技接受模型中的認知易用性，對其認知有用性具顯著影響；(4)科技接受模型中的認知有用性，以及認知易用性對使用態度具正向顯著影響；以及(5)使用態度對行為意圖具正向顯著影響。對於科技準備度之不適應性，對科技接受模型之認知有用性未具有顯著影響，本研究推論科技可以使人們有效率的掌握新科技，並減少使用時發生的錯誤，如 Siri 可以用語音功能幫助人們尋找應用程式與網路資訊；而科技準備度之不安全性，對科技接受模型之認知易用性無負向影響，本研究推論科技帶來的方便不會讓人們產生不信任感。如現今手機線上付款日益普遍，人們在手機上可透過指紋與臉部辨識，降低個資外流的不信任感。

關鍵詞：科技準備度、科技接受模型、使用態度、行為意圖

複合麵粉在廣式月餅對儲存品質的影響

曾麗雅^{1*}、石名貴¹、侯智耀²

¹ 國立高雄餐旅大學 飲食文化暨餐飲創新研究所

² 國立高雄科技大學 水產食品科學系

E-mail: 51219013@stu.nkuht.edu.tw

摘 要

廣式月餅在儲存過程經常面臨質地異變及風味劣化之問題，影響其貨架期及市場競爭力。本研究旨在通過調整中筋與低筋小麥麵粉複合之比例，探討其對廣式月餅儲存品質的影響。設計不同複合麵粉配比之實驗組，進行水分含量、微生物指標、油脂酸價、感官品評及外觀色差等多項測試，綜合評估不同配方對月餅儲存期間質量變化之影響。數據顯示（中筋：低筋）70：30 和 50：50 配比之複合麵粉於延緩廣式月餅儲存期間的品質劣化方面表現突出。經常溫儲藏 90 天間該兩組月餅於質地穩定性、風味保持及水分控制方面優於其他組別。配比 70：30 之月餅，儲存期間外觀色差變化較小，維持理想外觀品質，感官品評結果亦顯示 70：30 月餅在口感、風味及整體接受度方面具有顯著優勢，顯示出其市場競爭潛力。研究中各組月餅在微生物檢測和油脂酸價測試中均符合食品安全標準，證實不同配方在儲存過程中之安全性和可行性。研究證實複合麵粉經配比調整有效提升廣式月餅儲存品質，延長貨架期，並保有穩定質地與風味，這對廣式月餅生產企業提升產品市場競爭力具有重要意義。未來研究將集中於更精確地調整複合麵粉的配比，探索優化製程和配方，以提升廣式月餅在儲藏期中的穩定性和感官品質，確保產品能滿足更高標準之市場需求，並減少因品質問題造成之經濟損失。

關鍵字：廣式月餅、儲存品質、貨架期、小麥麵粉、微生物檢驗

探討大學生零食消費行為與其對健康的認知關聯：基於飲食習慣對肥胖問題的影響

錢炫琳^{1*}、曾菱¹、侯智耀²、石名貴¹

¹ 國立高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所

² 國立高雄科技大學水產食品科學系 教授

Email: 51219018@stu.nkuht.edu.tw

摘要

根據世界衛生組織提出的警告，肥胖人口年年不斷攀升，已成為全球開發國家嚴重的問題，肥胖與飲食的攝取有明顯且密切的關係。特別是處於成長階段的大學生來說，食用零食機率過高，帶來身心多方面的負面影響。過去國內少有針對零食對大學生的消費行為的探究，藉由這次研究主題，收集文獻資料及設計問卷，整理出 3 個研究構面，分別為大學生對零食認知觀念、零食偏好習慣及零食消費行為之間的關係及與人口統計變數的比較，問卷題項經過專家效度審核，及問卷前測調整修正下，都達一致性水準(KMO 適切性 0.896)。針對大學生正式發放問卷，並回收樣本數 431 份，進行 SPSS 統計分析，研究結果顯示女生對零食的認知觀念及偏好習慣都>男生，都具顯著性(P 值 0.023 及 0.043)，在消費行為上男女並無差異性。在年齡分層上只有在認知觀念及消費行為上有顯著的差異性(P 值 0.001 及 0.000)，偏好習慣則無顯著差異。在四個假說驗證結果顯示，在三個構面上都有達到顯著性且有正面相關的影響力，且偏好習慣在認知觀念及消費行為兩者間有著正面顯著及部分中介效果。預期本研究有助於大學生正視對零食的認知觀念及消費行為，對於促進健康飲食的發展及改善飲食不良習慣及態度，避免攝入過量不健康零食及邁向健康生活具有正面意義。

關鍵字：大學生、零食、認知觀念、偏好習慣、消費行為

曙光下的海中櫻紅：東港櫻花蝦漁業的韌性之路

林冠宏^{1*}、蘇恒安²

¹ 國立高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所 研究生

² 國立高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所 教授

Email: rogerlim01@gmail.com

摘 要

櫻花蝦是屏東東港「三寶」之一，深具地方經濟資源及文化特色。然而，這一珍稀海洋資源正面臨過度捕撈、氣候變遷和海洋污染等多重威脅，嚴重影響櫻花蝦資源再生產的能力。本研究從「韌性漁業」的視角探討東港櫻花蝦產業面臨的挑戰及永續發展。相關研究指出，全球櫻花蝦的傳統產地主要分布在日本靜岡沿海一帶，早期台灣的東港、頭城沿海雖亦出現，但不似日本當成漁產消費。1977 年，日本櫻花蝦漁獲不佳，懷疑櫻花蝦資源已瀕最大界限，爰於鄰近諸國尋求便宜的櫻花蝦替代品。直至 1990 年代，日本發現東港產櫻花蝦品種與日本近似，始積極引入以彌補產能及市場需求。至此，東港櫻花蝦產業迅速崛起。但是，櫻花蝦與其他海洋漁產資源相同，均易受氣候變遷及人為過度捕撈而顯現生態脆弱之虞，於是近年漁民自發爰引多項韌性漁業行動。本研究之目的，主要在觀察、分析與繪製東港櫻花蝦漁業的韌性發展模式，利用在地文獻分析、參與觀察與深度訪談，並進行二次日本靜岡的田野考察，以做比較。初步發現，東港漁民係因櫻花蝦捕獲量減少，影響出口貿易收益，爰思考控管捕撈以平抑產量，並自發性地發起捕撈管制措施，並進一步訴請漁會與政府部門配合制訂政策，並與之合作輔導漁民。此外，靜岡櫻花蝦漁民仍保有「職人」精神，維持傳統日曬工法，且開發多元料理方式與餐食商品，櫻花蝦在靜岡依舊是地方特產與特色象徵，業者也思考朝東港控管捕撈的永續漁業發展。相較之下，東港櫻花蝦仍以外銷日本居多，商品及料理方式就顯得較為侷限，對於櫻花蝦產業永續發展是一項值得思考的警訊。本研究期能將研究結果提供予政策制定者和漁業管理者，以韌性行動做為永續漁業倡議的具體實踐，為同樣面臨資源壓力的漁業社區提供韌性漁業經驗以供參考。

關鍵詞：櫻花蝦、東港、永續、韌性漁業

觀光型陸海空交通行動服務方案(MaaS)之研究－以澎湖縣為例¹

吳奇軒¹、王彥程²、蔡雅晴^{3*}、賴均韋⁴、羅鈺雯⁵、卓容亘⁶、李佳容⁷、戴崢⁸、張耿峰⁹

¹三維工程顧問股份有限公司 執行長

²三維工程顧問股份有限公司 經理

^{3*}三維工程顧問股份有限公司 規劃師

⁴三維工程顧問股份有限公司 經理

⁵三維工程顧問股份有限公司 分析師

⁶三維工程顧問股份有限公司 規劃師

⁷三維工程顧問股份有限公司 規劃師

⁸三維工程顧問股份有限公司 規劃師

⁹三維工程顧問股份有限公司 規劃師

E-mail: alice@3dmove.com.tw

摘 要

澎湖縣地處離島且交通方式繁複，旅客規劃行程時面臨資訊不對稱及分散的挑戰，缺乏公共運輸及觀光資訊整合平台。本研究旨在規劃以使用者體驗為核心的「菊島智旅平台」，以智慧技術彙整食宿遊購行等觀光資訊，方便遊客一站式規劃行程，並以公共運輸為優先推薦之交通方式，使一般大眾更易於實踐低碳旅遊。為提升旅客的行程便利和旅遊品質，本研究透過次級資料蒐集、文獻回顧及利害關係人訪談，分析近年澎湖觀光的需求與供給，並規劃平台的核心功能及資訊串流方式，再進行第二次訪談，俾使平台功能愈趨完整且確實可行。本研究採用質性訪談的方式進行意見蒐集與彙整，再針對訪談紀錄進行文本分析與歸納。受訪對象包含：服務供給端(如：海陸空運業者、海上遊憩業者、民宿業者、汽機車租賃業者、公(工)會)、服務需求端(如：遊客、居民)、產業監管端(如：公務機關)、非營利團體(如：社區發展協會)。訪談對象所屬領域較多，除了服務需求端之外，服務供給端、產業監管端、非營利團體等對象則邀訪意見領袖或單位主管，俾使訪談文本內容具代表性，故使用便利抽樣方式進行邀約，合計總訪談次數達46次。本研究規劃成果包含「多元旅運規劃系統」、「觀光資訊整合系統」及「行旅服務預訂系統」三大功能，並以「全旅程規劃」功能為亮點，根據旅客需求動態提供最佳路線與行程安排。使平台功能貼近澎湖地區的交通服務型態及旅客需求特性，同時採用智慧運輸系統(ITS)技術，打造一個高度互動、個性化的交通服務平台，提供行前規劃、即時互動資訊、客製化檢索及多元化服務媒合功能，滿足旅客的多元旅運需求。此外，平台的跨多元運具整合及即時互動功能，簡化旅遊資訊查詢，提升了澎湖觀光的服務品質，並同步改善了離島居民的交通需求，展現出智慧運輸技術在離島觀光旅遊中的應用價值。

關鍵詞：澎湖縣觀光旅遊、智慧觀光、智慧運輸、菊島智旅平台、交通行動服務方案(MaaS)

¹ 本研究為澎湖縣政府受交通部交通科技及資訊司「智慧運輸系統發展建設計畫」(110-113年)補助，委託三維工程顧問股份有限公司辦理「菊島智旅平台系統服務擴充及介面精進規劃案」之部分研究成果，特此感謝。

發展臺灣成為亞洲飛航郵輪中心

汪庭妤^{1*}、趙時樑²、耿揚名³

¹國立臺灣海洋大學航運管理系研究所 研究生

²國立臺灣海洋大學航運管理系研究所 教授

³國立臺灣海洋大學海洋觀光管理系 兼任副教授

Email:angel91081767@gmail.com

摘 要

過去幾十年，旅遊者的度假方式發生了變化。許多人不再只選擇飛機，而是轉為搭乘郵輪旅行，使郵輪產業在旅遊業中日益重要。根據國際郵輪協會的數據顯示，2019 年全球郵輪乘客為 2970 萬，預計於 2026 年將增長至 3900 萬人，增長率達 30%，其中 60% 為首次搭乘郵輪的旅客，顯示出郵輪產業充滿潛力的前景。過去的研究顯示，透過飛航郵輪(Fly-cruise)可以豐富旅遊者的行程，降低成本，並促進母港城市的經濟。本研究從旅客的角度設計問卷，對於飛航郵輪所會接觸之四大構面服務，包括航線吸引力、港口設施完善、岸上遊程和國際航空連結，參考相關文獻，共研擬出 21 個服務項目進行研究。透過重要度績效分析法，評估各服務項目之重要度和滿意度，清楚辨識出服務中的優勢與劣勢，並進一步藉由改善係數分析，探討旅客認為的重要性與實際感受到的滿意度之間的差距，從而判斷最需優先改進的服務項目。透過分析結果，可以幫助政府和船公司整合陸、海、空三個產業，滿足客戶需求並優化產品與服務品質，推動臺灣成為亞洲飛航郵輪之中心。

關鍵詞：郵輪產業、飛航郵輪、重要度績效分析法、改善係數分析

應用羅吉特模式探討旅客訂購郵輪船票通路之偏好性研究

楊麗穎^{1*}、趙時樑²、呂錦隆³、耿揚名⁴

¹ 國立臺灣海洋大學航運管理研究所 楊麗穎研究生

² 國立臺灣海洋大學航運管理學系 趙時樑教授

³ 國立高雄科技大學航運管理學系 呂錦隆教授

⁴ 國立臺灣海洋大學海洋觀光管理學士學程 耿揚名兼任副教授

E-mail 11373011@mail.ntou.edu.tw

摘 要

近年來，亞洲地區郵輪產業積極發展，針對亞洲第二大客源市場的臺灣，各家郵輪船票銷售通路商紛紛推出郵輪行程組合，吸引旅客以自家通路購買船票，為此通路營運商須了解旅客通路偏好性，以規劃銷售組合並達到最佳收益。本研究根據郵輪航商、旅行社及第三方網路平台所推出之旅遊組合，選定其中四項關鍵屬性，包括船票價格、掛靠港口數量、加購岸觀行程折扣以及能否選擇同級艙房位置，將四種關鍵屬性採用田口直交表排列出 12 種組合，以每三組為一套，最終設計出敘述性偏好法問卷並以基隆港登輪之旅客為母體進行抽樣，以蒐集樣本應用多項羅吉特模式(Multinomial Logit Model, MNL)來分析旅客的通路偏好性。研究結果顯示，旅客對於郵輪船票價格最為重視，其次為掛靠港數量，其餘兩屬性皆為正向結果，但未達顯著水準。本研究接著建立模式二納入交叉變數再進行分析，結果顯示搭乘過兩個以上掛靠港行程的旅客較搭乘過一個掛靠港行程或未搭乘過的旅客更重視掛靠港數量該關鍵屬性。其餘兩關鍵屬性結果也呈現正向，但未達顯著水準，進一步顯示出旅客重視關鍵屬性的程度。唯有船票價格能由銷售通路方進行調整，因此本研究建議通路商能從行銷模式中進行改善，例如推出單一掛靠港優惠、自行選定艙房位置加購價等。

關鍵詞：郵輪、通路偏好性、敘述性偏好法、多項羅吉特模式

築間幸福鍋物顧客滿意度之研究

A Study of Customer Satisfaction of Jhujian

符永臻^{1*}、郭德賓²

¹ 國立高雄餐旅大學餐旅管理研究所 研究生

² 國立高雄餐旅大學餐旅管理研究所 教授

E-mail:fyzzzn118@gmail.com

摘 要

新冠疫情導致許多餐飲品牌接連熄燈，築間餐飲集團非但不受疫情影響，更持續展店、擴張營業版圖，營收更成長逾五成，旗下的「築間幸福鍋物」榮獲「2023 臺灣服務業大評鑑 連鎖火鍋餐廳 金牌」，透過服務提升顧客用餐體驗以增加顧客滿意度，藉此達到增加營收、提高品牌形象及創造口碑，由此可見顧客滿意度的重要性。本研究探討築間餐飲集團是如何在競爭激烈的餐飲市場下佔有一席之地，並以旗下連鎖火鍋品牌「築間幸福鍋物」為對象進行實證研究。以「餐食」、「環境」、「服務」、「價格」四個消費體驗，作為影響顧客滿意度的前因變項，以整體滿意度作為顧客滿意度的評量指標，分析消費體驗對顧客滿意度的影響效果，並比較不同人口統計變數在顧客滿意度上的差異。以紙本及線上方式進行問卷發放，共發出115份，扣除無效問卷1份，有效問卷回收率99.13%，採用SPSS26進行述性統計分析、相關分析、因素分析、迴歸分析、T檢定。研究結果顯示：(1)影響顧客滿意度的主要因素「餐食」、「環境」、「服務」、「價格」四個構面，對顧客滿意度均有顯著影響效果，其影響效果由大到小為「服務」、「環境」、「餐食」、「價格」。(2)不同人口統計變數的消費者在顧客滿意度的差異上並不顯著。

關鍵詞：火鍋、連鎖餐廳、顧客滿意度、消費體驗、新冠疫情

2024 國際餐旅創新研發產學應用研討會論文集 曾裕琇總編輯

--初版--高雄市：國立高雄餐旅大學

民 113

面：21*29.5 公分

2024 國際餐旅創新研發產學應用研討會論文集

發行人：陳敦基

總編輯：曾裕琇

作者：葉建志等作者

助理編輯：呂軒榕等, 研討會製作小組

出版單位：國立高雄餐旅大學

地址：高雄市小港區松和路 1 號

電話：(07)806-0505#22102

印刷：佐貳設計

出版日期：中華民國一百一十三年十二月

ISBN：9786269718283