

國立臺灣海洋大學食品科學系碩士班
專題討論書面報告

消費者對混合動植物蛋白發酵食品的偏好

授課老師：方銘志 老師

顧皓翔 老師

指導教授：蕭心怡 老師

班 級：食科碩專班 1A

學 號：41242007

學 生：黃嘉玉

報告時間：113年03月02日

時間掌控 10%	表達能力 30%	投影片 10%	書面資料 10%

指導老師：_____ 老師

消費者對混合動植物蛋白發酵食品的偏好

黃嘉玉 412420007

2024/03/02

大綱

一、前言

二、材料與方法

三、結果與討論

四、結論

摘要

近年來，人們對飲食、健康和環境的影響日益增長的關注。現代飲食中對動物性食物的大量依賴是造成負面影響的重要因素之一。這種依賴已被證明與肥胖、糖尿病和心血管疾病等各種健康問題有關。此項研究調查了法國人對乳酪替代品的反應，應開發混合動物和植物蛋白質來源的發酵產品。進行了241名法國人參與者的實驗，以評估他們對含有不同比例黃豌豆和牛奶的三種發酵產品的反應。首先，要求參與者對三種產品進行盲測試，並詢問產品的接受度。然後，提供參與者有關產品成分及資訊，二次品嚐和評分產品的喜好。最後提供有關食用豌豆食品的營養或環境好處的額外訊息之前和之後。估算他們對每種產品的願意支付(WTP)。較低比例的豌豆和較高比例的牛奶產品獲得了最高的喜好分數，並且WTP與喜好分數呈正相關。有關豌豆食品營養和環境益處的額外信息導致了兩種發酵產品的WTP顯著增加，但對最不受歡迎的產品，即含有最高比例豌豆的產品，則沒有影響。綜合以上結果，這項研究參與者對植物蛋白質豐富食品態度的複雜動態的寶貴洞察，並強調了在產品開發和營銷策略中考慮感官特性以及可持續性考量的重要性。