

中華民國第四十七屆中小學科學展覽會
作品說明書

高職組 農業及生物科技科

第一名

最佳團隊合作獎

091401

一場西方乾酪與東方豆腐乳奇妙相遇-『氣死(Cheese)豆腐乳』奇幻誕生

學校名稱：國立苗栗高級農工職業學校

作者：	指導老師：
職二 趙世琛	謝文斌
職二 何美芳	陳燕瑩
職二 董彥欣	
職二 鄧真承	

關鍵詞：豆腐乳 乾酪 豆麩

壹、摘要

豆腐乳與乾酪均為高蛋白發酵食品分別在東西方獨領風騷卻無交集！本研究即以牛乳遇酸凝固之原理，將苗栗盛產鮮乳以**速成法**製成凝乳塊再添加客家豆腐乳之豆、米麴進行熟成，製成『(Cheese)豆腐乳』，並進行喜好性官能品評。試驗發現以 20%檸檬汁添加量在 45℃靜置 25 分鐘有最佳凝乳效果，以此凝乳塊添加豆、米麴在 30℃熟成 45 及 90 天進行品評，『(Cheese)豆腐乳』-低鹽甜味組於貯藏 45 及 90 天在顏色、風味及整體喜好性評分均與對照組有顯著差異($p<0.05$)。各評分結果以『成對樣本 T 檢定』分析『(Cheese)豆腐乳』-低鹽甜味組除顏色外，香味、風味及整體喜好性評分於貯藏 45 及 90 天均無顯著差異($p>0.05$)，因此建議『(Cheese)豆腐乳』-低鹽甜味組僅須熟成 45 天即相當於 90 天完全熟成且色澤最佳，將可縮短長時間熟成成本，並可提供農民做為本地代表性之食品販售有相當發展願景。

關鍵詞：豆腐乳、乾酪、豆麴

貳、研究動機及目的：

在穀類加工及畜產加工課程中，我們分別學習到豆腐乳與乾酪分別為東西方歷史悠久營養價值相當高之良好的蛋白質來源發酵製品，但我們卻發現這兩種產品分別在東西方食品界獨領風騷卻無交集！因此引起我們的好奇心，為追求「存疑創新、即物窮理」的科學精神，是否可以打破以往的食品加工方式，因此選用當地盛產的牛奶為原料，以食品化學課本提及牛乳遇酸變性凝固之原理，改以速成法製成凝乳塊取代傳統酵素凝乳法，再添加入客家庄最著名豆腐乳之豆米麴進行熟成取代傳統長黴熟成，是否能製成全新中西合璧產品。

另傳統豆腐乳均以重鹽醃製法製成，造成成品太鹹不符合現代健康飲食低鹽訴求，因此亦嘗試果蔬加工書本提及砂糖高滲透壓理論，改以糖液取代重鹽醃製，是否能研發出具有獨特風味的低鹽豆腐乳。

叁、研究設備及器材：

一、材料：

- (一) 硬豆腐：購自苗栗玉英加工廠生產之產品。
- (二) 速成凝乳塊：採用本縣酪農戶生產鮮乳製成。
- (三) 食鹽：購自台鹽實業公司生產之產品。
- (四) 砂糖：購自台糖公司生產之產品。
- (五) 檸檬汁：購自萬春實業股份有限公司生產之產品。
- (六) 豆麴及米麴：購自苗栗玉英加工廠生產之產品。
- (七) 蘋果醋、米醋：購自大安工研食品廠生產之產品。

二、器材：

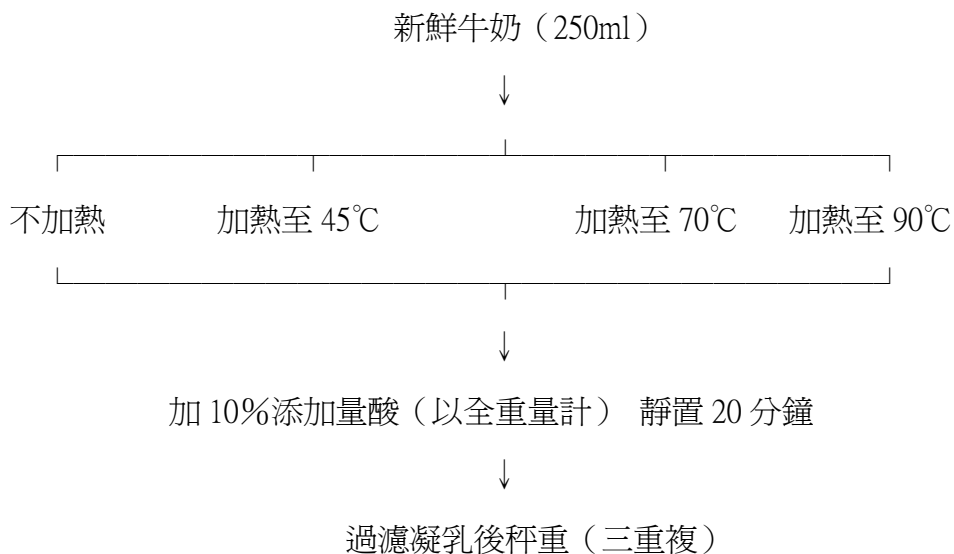
豆腐模型、溫度計、保溫培養箱、容器、濾布、電腦。

肆、研究過程及方法：

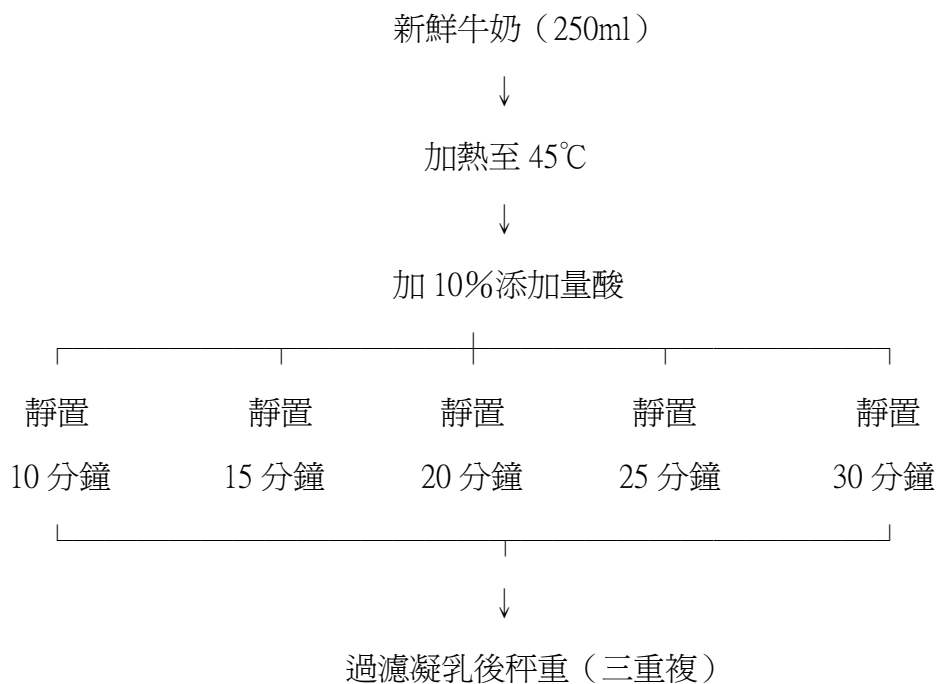
一、速成凝乳塊之最適化生產條件之實驗設計：

本部份試驗設計為使用不同酸種類、添加量、凝乳溫度、保溫靜置時間作為自變數，探討何種製造條件組合下可獲得最大產量凝乳塊。

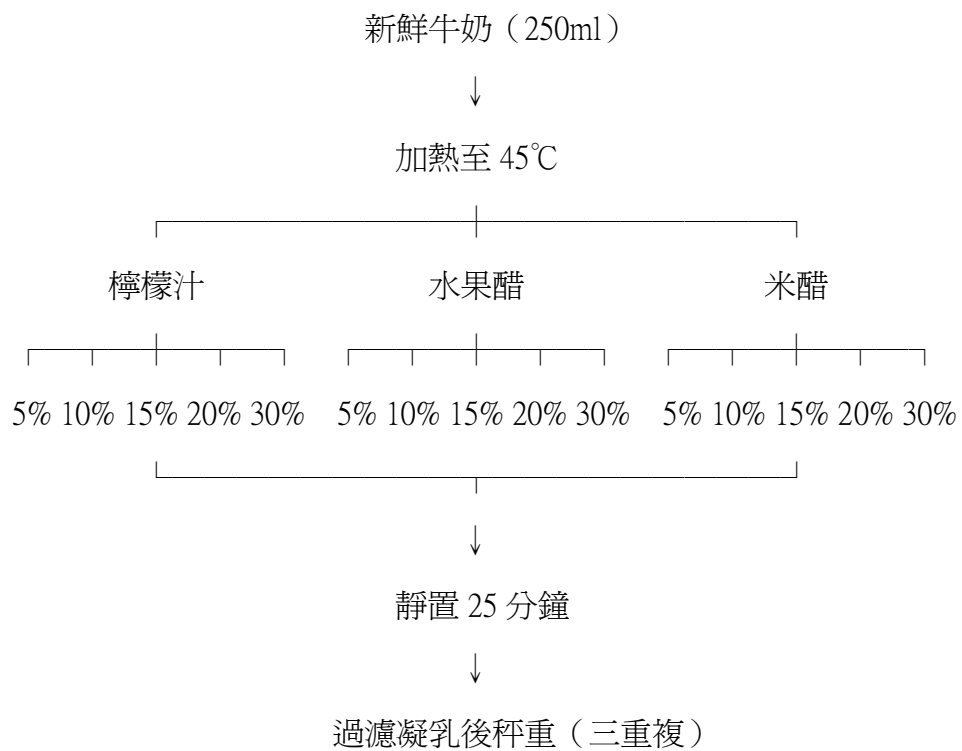
（一）實驗設計一：以不同加熱溫度作為控制變因：



（二）實驗設計二：以不同靜置時間為控制變因：



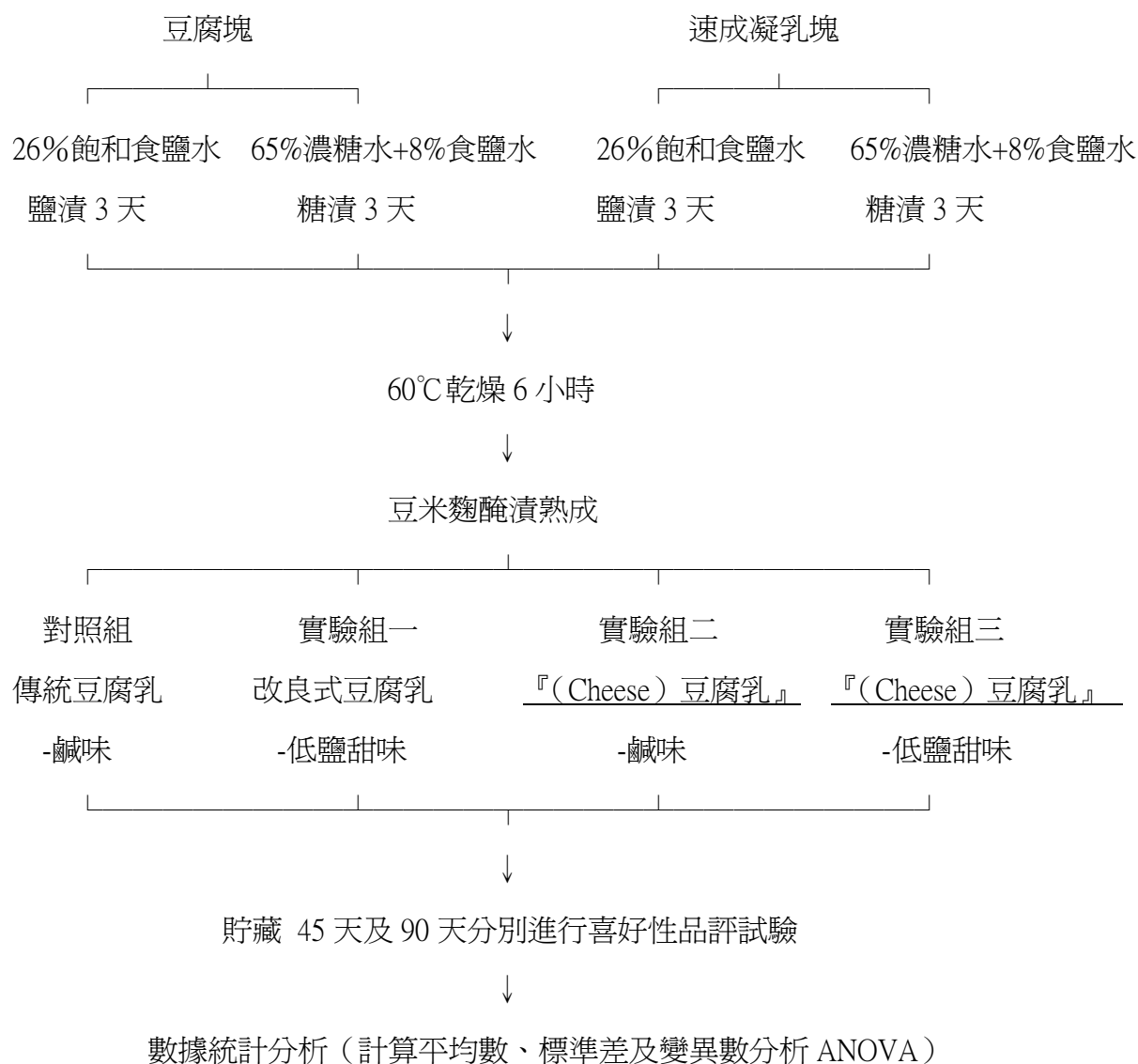
(三) 實驗設計三：以不同酸種類及不同添加量為其控制變因：



※添加檸檬酸量以全重量計

二、『(Cheese) 豆腐乳』實驗設計：

本部份試驗設計為以傳統豆腐塊及速成凝乳塊為原料，使用不同醃漬處理法作為自變數，探討何種處理製成之產品有最佳品評結果。





圖三、乾燥處理



圖四、豆米麴醃漬處理



圖五、完成豆米麴醃漬



圖六、培養箱熟成



圖七、『(Cheese) 豆腐乳』鹹味組



圖八、『(Cheese) 豆腐乳』低鹽甜味組



圖九、傳統豆腐乳鹹味組（對照組）



圖十、改良式豆腐乳低鹽甜味組

三、喜好性品評試驗設計：

採用喜好性官能品評法,以隨機抽樣方式選擇本校未經品評訓練之品評員,針對成品之 顏色、香味、風味及整體喜好性進行評分(佐藤信,1989),評分方式採用五分制評分法(Rating test)(彭秋妹和王家仁,1991)。品評員佐以稀飯及白開水,分別就已按亂數表設定暗碼樣品進行評分。評分標準為:1分—非常不喜歡,2分—不喜歡,3分—不喜歡也不討厭,4分—喜歡,5分—非常喜歡。品評表如表一。

四、數據分析：

根據喜好性官能品評試驗所獲得結果進行統計分析,利用修習過計算機概論及品質管制課程所教過電腦統計分析軟體 EXCEL 及 SPSS 進行資料分析,分別計算平均數、標準差及變異數分析(ANOVA),若組間有顯著差異($p < 0.05$),則進一步以 Duncan 多變域測試(Duncan multiple range test)來分析各實驗組平均值間是否有顯著差異存在($p < 0.05$)。

表一、喜好性品評試驗問卷

喜好性品評試驗問卷

日 期：_____

產品名稱：『(Cheese) 豆腐乳』

說明：請品嚐下列樣品，針對樣品的顏色、香味、風味、整體喜好性，分別進行喜好性評分，評分標準為五分制分別為：

1分—非常不喜歡，2分—不喜歡，3分—不喜歡也不討厭，4分—喜歡，5分—非常喜歡。

官能品質 \ 樣品代號	681	493	257	134
顏色				
香味				
風味				
整體喜好性				



圖十一、喜好性官能品評示意圖

伍、研究結果與討論：

一、速成凝乳塊最適化製作條件之試驗結果：

(一) 實驗一：以不同加熱溫度為控制變因：

鮮乳分別以不加熱、45℃、70℃及 90℃ 四種溫度加熱後添加定量酸，並分別秤量凝乳重量，結果如表二、圖十二所示，所得的凝乳塊重量以加熱至 45℃ 結果最佳，因此以此溫度作為加熱凝乳溫度。

表二：不同溫度加熱鮮乳後凝乳重量統計表

項 目 總 重	90℃	70℃	45℃	不加熱
凝乳塊重量(公克)	22.0	27.5	33.5	-註 1*

註 1*無法凝固



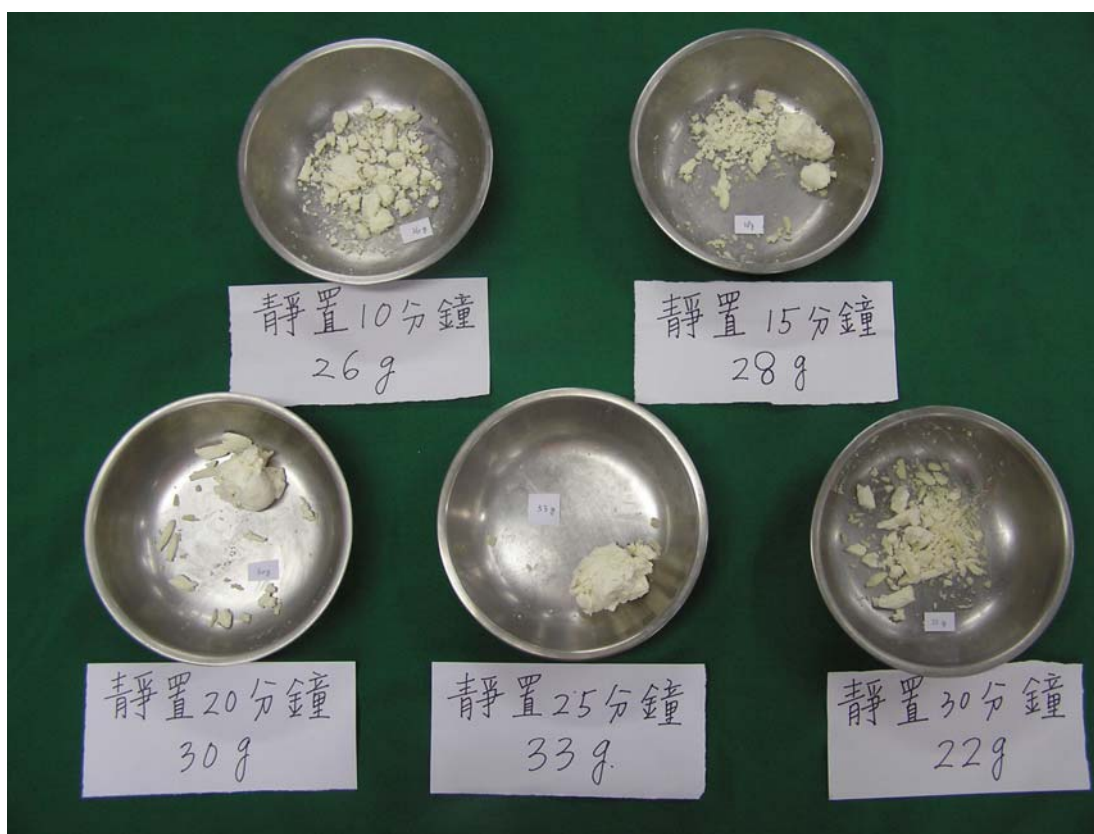
圖十二、不同溫度加熱後獲得凝乳示意圖

(二) 實驗二：以不同靜置時間為其控制變因：

鮮乳加熱至 45℃ 溫度後分別靜置 10、15、20、25 及 30 分鐘，秤量凝乳重量，結果如表三、圖十三所示，所得的凝乳塊重以靜置 25 分鐘結果最佳，因此以此時間作為本試驗靜置時間。

表三：不同靜置時間後凝乳重量統計表

項 目 總 重	10 分鐘	15 分鐘	20 分鐘	25 分鐘	30 分鐘
凝乳塊重量(公克)	26.0	28.0	30.0	33.0	22.0



圖十三、不同加熱靜置時間後獲得凝乳示意圖

(三) 實驗三：以添加不同酸種類及添加量為其控制變因：

鮮乳分別以檸檬汁、水果醋及米醋三種酸並搭配 5%、10%、15%、20% 及 30% 五種添加量(以全重量計)、以 45℃ 溫度加熱，並分別秤量凝乳重量，結果如表四、圖十四~圖十六所示，所得的凝乳塊重量以 20% 添加量之檸檬汁效果最佳，因此以此條件作為本試驗的標準添加量。

表四、添加不同酸種類及添加量所得凝乳重量統計表

1.檸檬汁（以全重量計）：

項 目 總 重	5%添加量	10%添加量	15%添加量	20%添加量	30%添加量
凝乳塊重量 （公克）	26.5	28.5	31.0	32.0	28.0

2.水果醋（以全重量計）：

項 目 總 重	5%添加量	10%添加量	15%添加量	20%添加量	30%添加量
凝乳塊重量 （公克）	-	17.0	18.5	16.5	15.0

3.米醋（以全重量計）：

項 目 總 重	5%添加量	10%添加量	15%添加量	20%添加量	30%添加量
凝乳塊重量 （公克）	18.5 註 1*	14.0	17.0	19.0	19.5

註 1* 含水量高不易收集。



圖十四、添加不同量檸檬汁以 45℃ 溫度加熱後凝乳示意圖



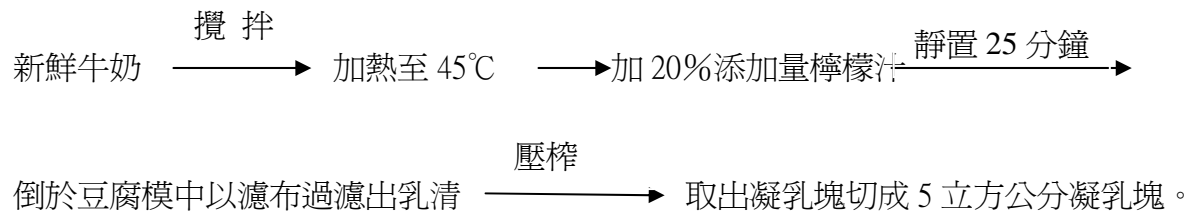
圖十五、添加不同量水果醋以 45°C 溫度加熱後凝乳示意圖



圖十六、添加不同量米醋以 45°C 溫度加熱後凝乳示意圖

(四) 速成凝乳塊最適化生產條件確立：

在上述速成凝乳塊最適化生產條件試驗發現以 20% 檸檬汁添加量在 45°C 靜置 25 分鐘可獲得最大產量凝乳塊，因此以此條件確立速成凝乳塊標準作業流程如下（圖十七~二十六）：



圖十七、加熱至 45°C 溫度



圖十八、加入 20% 添加量檸檬汁



圖十九、豆腐模示意图



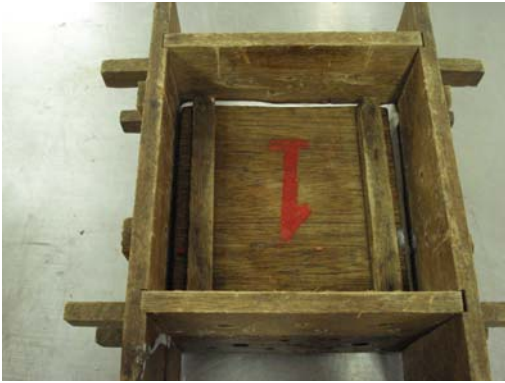
圖二十、凝乳倒入豆腐模



圖二十一、準備壓模



圖二十二、壓模



圖二十三、完成壓模



圖二十四、凝乳塊脫模



圖二十五、凝乳塊成型



圖二十六、凝乳塊切塊

二、傳統豆腐乳與『(Cheese) 豆腐乳』喜好性品評結果與討論：

(一) 貯藏 45 天進行喜好性品評：

1. 喜好性品評『顏色』評分結果：

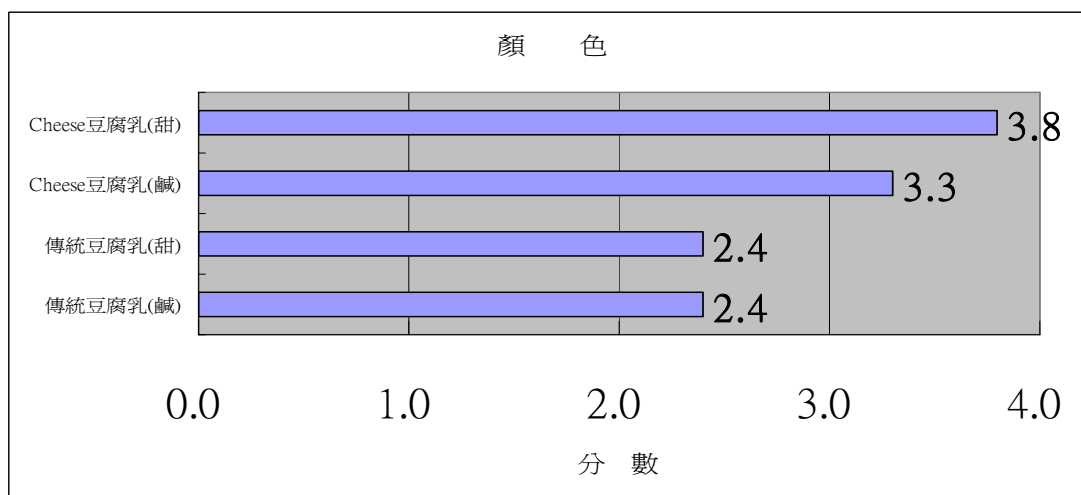
在『顏色』評分結果如表五所示，不同實驗組間在 5% 冒險率下均有顯著性差異存在 ($F=46.576$, $p<0.05$)。進一步以 Duncan 多變域測試發現『(Cheese) 豆腐乳』-低鹽甜味及『(Cheese) 豆腐乳』-鹹味之評分最高均與傳統豆腐乳-鹹味（對照組）有顯著差異存在 ($p<0.05$)。

表五、貯藏 45 天進行喜好性品評『顏色』結果統計表

處理 官能評分	傳統豆腐乳 -鹹味（對照組）	改良式豆腐乳 -低鹽甜味	『(Cheese) 豆腐乳』 -鹹味	『(Cheese) 豆腐乳』 -低鹽甜味
顏色分數平均值	2.4c	2.4c	3.3b	3.8a
標準差	0.74	1.11	1.16	0.73

* 有效樣本共 81 份

* a~c： means bearing different letters are significantly different ($p<0.05$)



2. 喜好性品評『香味』評分結果：

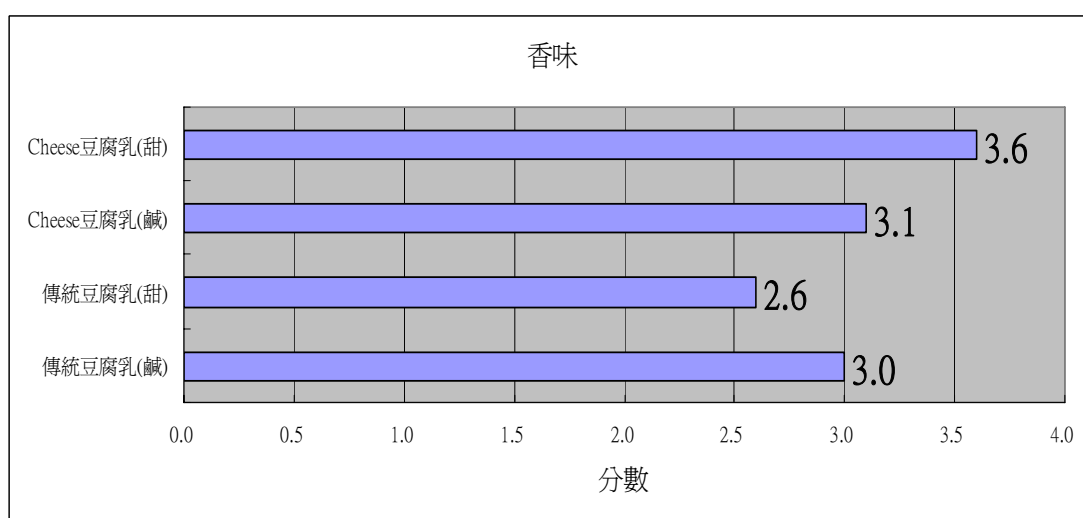
『香味』評分結果如表六所示，不同實驗組間有顯著性差異存在 ($F=16.968$, $p<0.05$)。進一步發現『(Cheese) 豆腐乳』-低鹽甜味評分最高並與傳統豆腐乳-鹹味（對照組）有顯著差異存在 ($p<0.05$)。

表六、貯藏 45 天進行喜好性品評『香味』結果統計表

處理 官能評分	傳統豆腐乳 -鹹味（對照組）	改良式豆腐乳 -低鹽甜味	『（Cheese）豆腐乳』 -鹹味	『（Cheese）豆腐乳』 -低鹽甜味
香味分數平均值	3.0 ^b	2.6 ^c	3.1 ^b	3.6 ^a
標準差	0.75	1.17	0.77	0.84

* 有效樣本共 81 份

* a~c : means bearing different letters are significantly different ($p < 0.05$)



3. 喜好性品評『風味』評分結果：

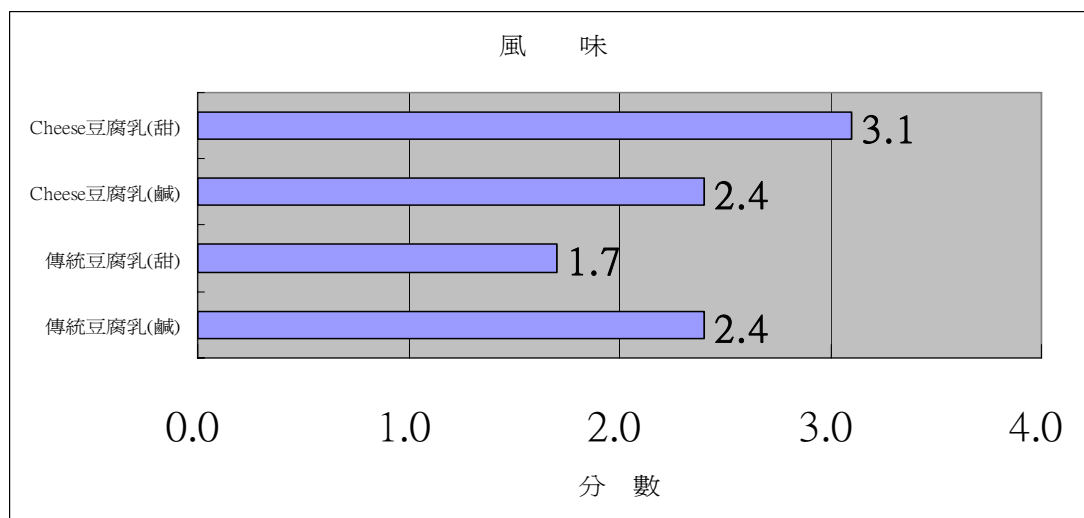
在『風味』評分結果如表七所示，不同實驗組間有顯著性差異存在 ($F=22.421$, $p < 0.05$)。進一步發現『（Cheese）豆腐乳』-低鹽甜味評分最高並與傳統豆腐乳-鹹味（對照組）有顯著差異存在 ($p < 0.05$)。

表七、貯藏 45 天進行喜好性品評『風味』結果統計表

處理 官能評分	傳統豆腐乳 -鹹味（對照組）	改良式豆腐乳 -低鹽甜味	『（Cheese）豆腐乳』 -鹹味	『（Cheese）豆腐乳』 -低鹽甜味
風味分數平均值	2.4 ^b	1.7 ^c	2.4 ^b	3.1 ^a
標準差	1.14	0.94	1.20	1.07

* 有效樣本共 81 份

* a~c : means bearing different letters are significantly different ($p < 0.05$)



4. 喜好性品評『整體喜好性』評分結果：

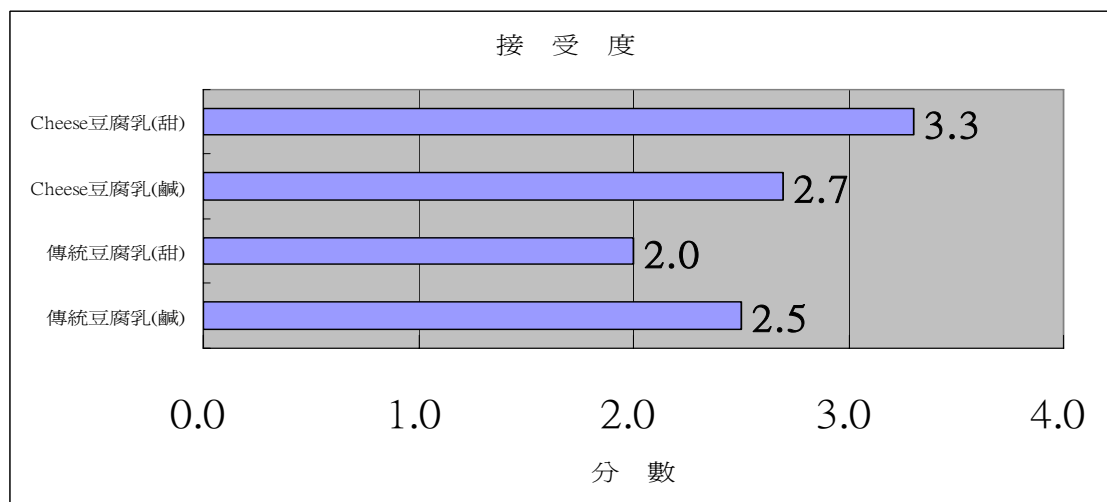
在『整體喜好性』評分結果如表八所示，不同實驗組間有顯著性差異存在 ($F=23.156$, $p<0.05$)。進一步發現『(Cheese) 豆腐乳』-低鹽甜味『整體喜好性』評分最高並與傳統豆腐乳-鹹味(對照組)有顯著差異存在 ($p<0.05$)。

表八、貯藏 45 天進行喜好性品評『整體喜好性』統計表

官能評分	處理	傳統豆腐乳	改良式豆腐乳	『(Cheese) 豆腐乳』	『(Cheese) 豆腐乳』
		-鹹味(對照組)	-低鹽甜味	-鹹味	-低鹽甜味
整體喜好性分數		2.5b	2.0c	2.7b	3.3a
平均值					
標準差		0.96	1.27	1.27	0.93

* 有效樣本共 81 份

* a~c : means bearing different letters are significantly different ($p<0.05$)



(二) 貯藏 90 天進行喜好性品評部份：

1. 喜好性品評『顏色』評分結果：

本試驗在 96 年 3 月 19 日進行 90 天喜好性品評，因改良式豆腐乳--低鹽甜味貯藏 90 天後風味不佳，因此予以排除僅以傳統豆腐乳-鹹味（對照組）、『(Cheese) 豆腐乳』-鹹味、『(Cheese) 豆腐乳』-低鹽甜味三組進行品評。

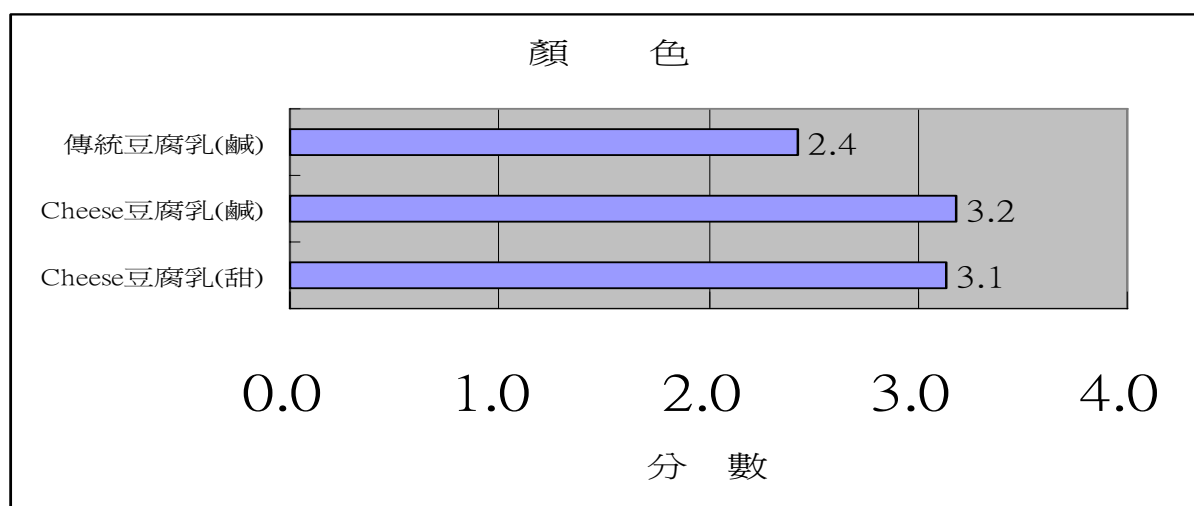
在『顏色』外觀評分結果如表九所示，不同實驗組間均有顯著性差異存在 ($F=13.881$, $p<0.05$)。進一步發現『(Cheese) 豆腐乳』-低鹽甜味及『(Cheese) 豆腐乳』-鹹味之評分最高均與傳統豆腐乳-鹹味（對照組）有顯著差異存在 ($p<0.05$)。

表九、貯藏 90 天進行喜好性品評『顏色』結果統計表

官能評分	處理	傳統豆腐乳 -鹹味（對照組）	『(Cheese) 豆腐乳』 -鹹味	『(Cheese) 豆腐乳』 -低鹽甜味
顏色分數平均值		2.4b	3.2a	3.1a
標準差		1.04	1.08	1.08

* 有效樣本共 80 份

* a~b: means bearing different letters are significantly different ($p<0.05$)



2. 喜好性品評『香味』評分結果：

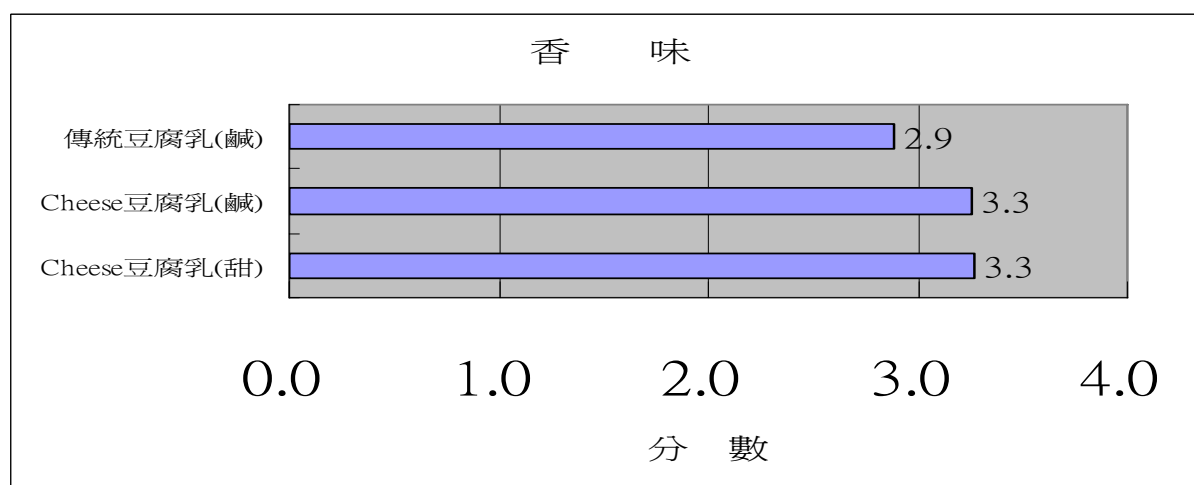
在『香味』評分結果如表十所示，不同實驗組間無顯著性差異存在 ($F=2.475$, $p>0.05$)。

表十、貯藏 90 天進行喜好性品評『香味』結果統計表

處理 官能評分	傳統豆腐乳	『(Cheese) 豆腐乳』	『(Cheese) 豆腐乳』
	-鹹味 (對照組)	-鹹味	-低鹽甜味
香味分數平均值	2.9 ^{n.s.}	3.3 ^{n.s.}	3.3 ^{n.s.}
標準差	1.19	1.06	1.20

* 有效樣本共 80 份

* n.s. : means no significantly different ($p>0.05$)



3. 喜好性品評『風味』評分結果：

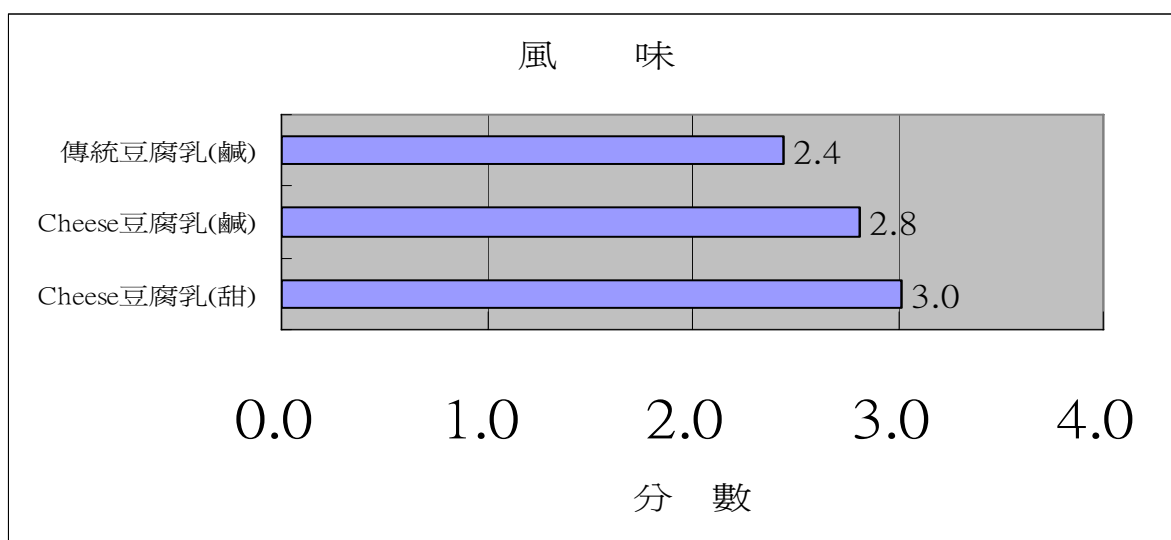
在『風味』評分結果如表十一所示，不同實驗組間有顯著性差異存在 ($F=4.095$ ， $p<0.05$)。進一步發現『(Cheese) 豆腐乳』-低鹽甜味評分最高並與傳統豆腐乳-鹹味 (對照組) 有顯著差異存在 ($p<0.05$)。

表十一、貯藏 90 天進行喜好性品評『風味』結果統計表

處理 官能評分	傳統豆腐乳	『(Cheese) 豆腐乳』	『(Cheese) 豆腐乳』
	-鹹味 (對照組)	-鹹味	-低鹽甜味
風味分數平均值	2.4 ^b	2.8 ^{ab}	3.0 ^a
標準差	1.19	1.20	1.42

* 有效樣本共 80 份

* a~b : means bearing different letters are significantly different ($p<0.05$)



4. 喜好性品評『整體喜好性』評分結果：

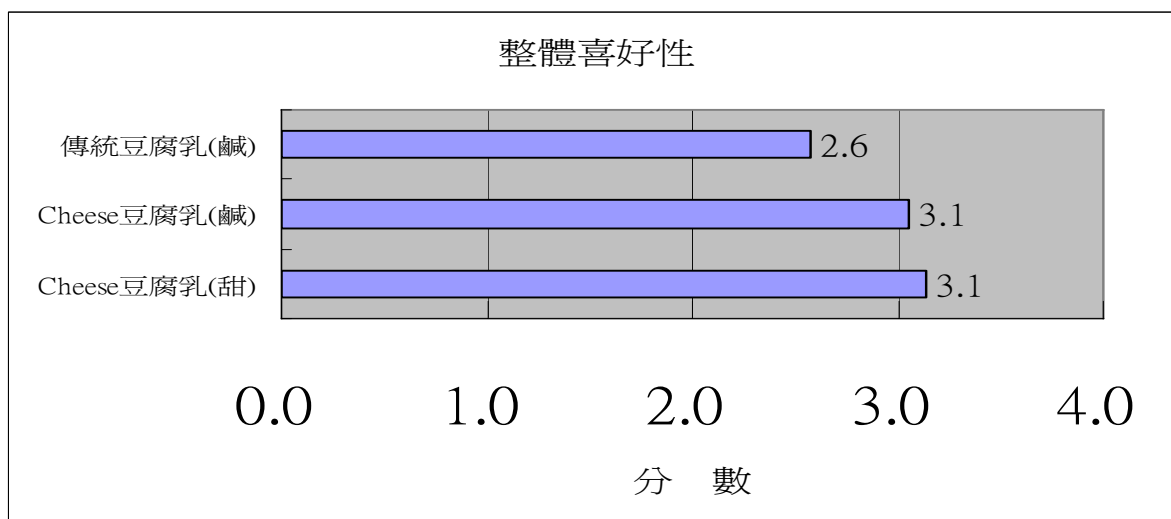
在『整體喜好性』評分結果如表十二所示，不同實驗組間有顯著性差異存在 ($F=5.988$, $p<0.05$)。進一步發現，『(Cheese) 豆腐乳』-低鹽甜味及『(Cheese) 豆腐乳』-鹹味之評分最高均與傳統豆腐乳-鹹味(對照組)有顯著差異存在 ($p<0.05$)。

表十二、貯藏 90 天進行喜好性品評『整體喜好性』統計表

官能評分 \ 處理	傳統豆腐乳	『(Cheese) 豆腐乳』	
	-鹹味 (對照組)	-鹹味	-低鹽甜味
整體喜好性分數平均值	2.6 ^b	3.1 ^a	3.1 ^a
標準差	0.96	1.27	0.93

* 有效樣本共 80 份

* a~b : means bearing different letters are significantly different ($p<0.05$)



(三) 貯藏 45 天及 90 天進行喜好性品評結果比較及討論：

本試驗經貯藏 45 天及 90 天品評結果如表十三所示，得知『(Cheese) 豆腐乳』無論是低鹽甜味組及鹹味組在各項評分結果，皆比傳統豆腐乳-鹹味（對照組）佳；其中又以『(Cheese) 豆腐乳』-低鹽甜味實驗組結果最佳，且各實驗組貯藏 45 天與 90 天在各項評分結果分別以『成對樣本 T 檢定』分析發現，『(Cheese) 豆腐乳』-低鹽甜味組除貯藏 90 天在顏色評分有顯著變差外($p < 0.05$)，其它在香味、風味及整體喜好性在貯藏 45 天及 90 天均無顯著差異($p > 0.05$)，因此建議『(Cheese) 豆腐乳』-低鹽甜味組僅須熟成 45 天即相當於 90 天完全熟成階段且色澤最佳，將可大大縮短傳統豆腐乳須熟成 90 天及乾酪需熟成 180 天之困擾（圖二十七~三十一）。

另傳統豆腐乳-鹹味組（對照組）在各項評分結果，皆較改良式豆腐乳-低鹽甜味組佳，因此改良式豆腐乳-低鹽甜味組結果不如預期予以放棄。

表十三、貯藏 45 天及 90 天進行喜好性品評結果比較表

處理 官能評分	傳統豆腐乳		『(Cheese) 豆腐乳』		『(Cheese) 豆腐乳』	
	-鹹味（對照組）		-鹹味		-低鹽甜味	
貯藏時間	45 天	90 天	45 天	90 天	45 天	90 天
顏色分數平均值	2.4	2.4	3.3	3.2	3.8*	3.1*
香味分數平均值	3.0	2.9	3.1	3.3	3.6	3.3
風味分數平均值	2.4	2.4	2.4	2.8	3.1	3.0
整體喜好性分數平均值	2.5	2.6	2.7	3.1	3.3	3.1

*表在 5%冒險率下有顯著差異($p < 0.05$)



圖二十七、傳統豆腐乳成品
(貯藏 0 天)



圖二十八、『(Cheese) 豆腐乳』成品
(貯藏 0 天)



圖二十九、傳統豆腐乳成品
(貯藏 45 天)



圖三十、『(Cheese) 豆腐乳』成品
(貯藏 45 天)



圖三十一、傳統豆腐乳成品
(貯藏 90 天)



圖三十一、『(Cheese) 豆腐乳』成品
(貯藏 90 天)

三、成本分析：

計算傳統豆腐乳及『(Cheese) 豆腐乳』之材料成本如表十四所示，傳統豆腐乳-鹹味(對照組)成本為 8.95 元/100 克、低鹽改良式豆腐乳-低鹽甜味成本為 13.5 元/100 克、『(Cheese) 豆腐乳』-鹹味成本為 11.95 元/100 克、『(Cheese) 豆腐乳』-低鹽甜味成本為 16.5 元/100 克。因此『(Cheese) 豆腐乳』-鹹味與對照組比較成本增加 3.0 元，『(Cheese) 豆腐乳』-低鹽甜味成本增加 7.55 元，但考慮其所增加附加價值，其售價應能合理增加並被消費者所接受。

表十四、材料成本統計表(單位：元/100 克)

	傳統豆腐乳 -鹹味(對照組)	低鹽改良式豆腐乳 -甜味	『(Cheese) 豆腐乳』 -鹹味	『(Cheese) 豆腐乳』 -低鹽甜味
豆腐	2	2	-	-
鮮乳	-	-	5	5
豆麴	1.7	1.7	1.7	1.7
米麴	2.5	2.5	2.5	2.5
砂糖	0.25	6.8	0.25	6.8
食塩	2.5	0.5	2.5	0.5
合計	8.95	13.5	11.95	16.5

陸、結論：

- 一、在速成乾酪塊最適化生產條件試驗中，以 20% 添加量天然檸檬汁在 45°C 靜置 25 分鐘有最佳凝乳效果。
- 二、『(Cheese) 豆腐乳』無論是低鹽甜味組及鹹味組在顏色、香味、風味及整體喜好性評分結果，皆較傳統豆腐乳-鹹味（對照組）佳；其中又以『(Cheese) 豆腐乳』-低鹽甜味組最佳，於貯藏 45 天及 90 天在顏色、風味及整體喜好性評分均與對照組有顯著差異($p < 0.05$)。
- 三、以『成對樣本 T 檢定』分析得知，『(Cheese) 豆腐乳』-低鹽甜味組除貯藏 90 天在顏色評分有顯著變差外($p < 0.05$)，其它在香味、風味及整體喜好性在貯藏 45 天及 90 天均無顯著差異($p > 0.05$)，因此建議『(Cheese) 豆腐乳』-低鹽甜味組僅須熟成 45 天即相當於 90 天完全熟成階段且色澤最佳，將可大大縮短傳統豆腐乳須熟成 90 天及乾酪需熟成 180 天之困擾。
- 四、在成本分析方面『(Cheese) 豆腐乳』與對照組比較，『(Cheese) 豆腐乳』-鹹味組增加 3.0 元、『(Cheese) 豆腐乳』-低鹽甜味組增加 7.55 元，雖成本較高但考慮所增加附加價值，並可提供農民做為本地代表性之食品販售，實有相當發展願景。

柒、參考文獻：

- 一、李錦楓。食品知多少。台北：健康世界雜誌社。民 80。
- 二、佐藤信。官能檢驗法入門。台中：國彰出版社。民 78。
- 三、吳明隆。問卷分析與應用統計-統計應用學習實務 SPSS 第二版。台北：知城數位科技。民 94。
- 四、吳建雄。穀類加工。台北：台灣省立高級農業職業學校編印。民 79。
- 五、林清騫。食品化學與分析I II。2 版。台灣：文昌出版社。民90。
- 六、林慶文。乳品加工學。台北：華香園出版社。民 80。
- 七、孫朝棟。食品工程學修訂版二刷。台北：藝軒出版社。民1982。
- 八、彭秋妹、王家仁。食品官能檢查手冊。新竹：食品工業發展研究所。民 80。
- 九、張善勝。牛乳與乳製品。台北：長河出版社。民 80。
- 十、黃瓊萱。1994。不同菌酉元釀造之豆腐乳中之核甘酸、有機酸、糖類之含量及一些物理特性。食品科學 21:124-133。
- 十一、張慧珍、謝大亮。食品營養。台北：台灣省立高級農業職業學校編印。民 79。
- 十二、鄭大青。1997。東方乾酪---豆腐乳。科學與技術 7: 33-39。
- 十三、鄭清和。品質管制。台南：復文書局。民 90。
- 十四、鄭清和。果蔬加工。台南：復文書局。民95。
- 十五、鄭清和。食品加工經典。台南：復文書局。民 88。
- 十六、賴滋漢。畜產加工。台中：富林出版社。民 87。
- 十七、續光清。食品工業。台北：徐氏基金會。民 78。
- 十八、劉毓秀、周正俊。1994。熟成期間豆腐乳各類蛋白質與水溶性月生月太之含量及呈味寡月生月太之胺基酸組成。中國農業化學會誌 32: 276-283。

【評 語】

091401

一場西方乾酪與東方豆腐乳奇妙相遇-

『氣死(Cheese)豆腐乳』奇幻誕生

1. 產品發想具有創意，實驗架構完整。
2. 團隊合作表現良好。
3. 研究結果有針對官能品評與市場可行性的分析，建議問卷取樣需更廣泛徵求消費者群的代表性。