以紅藜應用在減糖馬卡龍製作之探討

紅藜(Chenopodium formosanum)，又稱台灣藜，為台灣原生特有種植物，是台灣原住民使用百年以上的傳統作物。近年研究已證實，其營養價值豐富，當中富含豐富的酚類與甜菜色素（Betanin），為優質的抗氧化物與天然色素來源，有助於人體生理功能的提升，是極具潛力的台灣在地穀物。故本研究為拓展紅藜在馬卡龍之應用，同時為了滿足現代人健康飲食概念的低糖訴求，因此實驗將進行減糖馬卡龍配方之研究，再將紅藜以不同添加方式與添加百分比，進行台灣紅藜減糖馬卡龍最適配方之探討，期以製作出專屬台灣在地風味的減糖紅藜馬卡龍。研究結果顯示，減糖20%為馬卡龍最適減糖配方量；在感官品評方面與一般原味配方馬卡龍相比，減糖配方在外觀、口感、甜度與整體喜好上，皆俱有顯著性差異（p<0.05）優於一般原味配方。在紅藜添加方式上，以紅藜熟粉組表現最為理想；而在減糖紅藜馬卡龍與一般原味馬卡龍進行的消費者感官品評結果中雖無顯著性差異，但減糖紅藜馬卡龍在各個品評項目中之表現已趨近於一般市售原味馬卡龍之接受程度。綜合言之，隨著國人健康飲食意識地提升，本實驗中的減糖紅藜馬卡龍在未來將俱有可開發之商品價值，同時在紅藜的應用上，亦提供了烘焙產品更有效的使用方法。