

# Evaluation of Hygiene of Regular Bun in Fast-Food Supply Chain

郭炳崑、張基郁

E-mail: 9307430@mail.dyu.edu.tw

## ABSTRACT

The effect of the preservatives, potassium sorbate and calcium propionate on the hygiene quality of regular bun are presented in this study. At ambient temperature storage test, it is efficient to retard microbial growth at 0.33% additional of calcium propionate, and meet standard requirement for Total Plate Count

Keywords : Fast food; supply chain; hygiene quality; regular bun Calcium propionate; potassium sorbate

## Table of Contents

第一章 緒論.....	1	第二章 文獻回顧 第一節、速食業的定義與分類.....	3
(一)速食業的定義.....	3	(二)速食業之分類.....	5
1.西式速食業.....	5	2.日式速食業.....	5
3.中式速食業.....	5	第二節、西式速食業供應鏈現況.....	6
第一節、臺灣西式速食業供應鏈現況分析.....	6	第二節、臺灣西式速食業供應鏈食品衛生與品質檢驗程序(QIP).....	12
第二節、臺灣西式速食業供應鏈危害分析重要管制點系統制度介紹.....	18	1.背景說明.....	18
2.系統實務簡介.....	23	3.烘焙業危害分析重要管制點制度介紹.....	24
第三節、麵包品質.....	30	(一)麵包製作方法.....	30
1.直接發酵法 (Straight Dough Method).....	30	2.中種發酵法 (Sponge & Dough Method).....	35
3.快速法 (No Time Dough Method).....	38	(二)麵包品質.....	40
1.食品品質.....	40	2.麵包品質.....	40
3.防腐劑於麵包產品之應用.....	44	第三章 材料與方法 第一節、研究材料.....	46
漢堡麵包製造流程.....	46	第二節、實驗設備、實驗藥品.....	48
第三節、研究方法.....	50	(一)微生物檢驗方法.....	51
(二)麵包中心溫度測定之方法.....	54	(三)漢堡麵包於不同儲存溫度、時間及丙酸鈣用量條件下之微生物分析.....	54
1.未添加丙酸鈣對於漢堡麵包保存之微生物分析.....	54	2.以烘焙百分比0.33%之丙酸鈣用量對於漢堡麵包保存之微生物分析.....	55
3.以烘焙百分比0.624%之丙酸鈣用量對於漢堡麵包保存之微生物分析.....	55	(四)漢堡麵包於不同儲存溫度、時間及己二烯酸鉀用量條件下之微生物分析.....	59
1.未添加己二烯酸鉀對於漢堡麵包保存之微生物分析.....	59	2.以烘焙百分比0.33%之己二烯酸鉀用量對於漢堡麵包保存之微生物分析.....	59
3.以烘焙百分比0.624%之己二烯酸鉀用量對於漢堡麵包保存之微生物分析.....	59	(五)0.33%丙酸鈣添加量之漢堡麵包於4~7 冷藏條件理貨、置放之微生物變化分析.....	64
(六)0.33%丙酸鈣添加量之漢堡麵包於餐廳烘烤加熱時麵包之中心溫度變化及微生物分析.....	64	第四章 結果與討論.....	65
第五章 結論.....	78	參考文獻.....	80

## REFERENCES

- 1.日本外食產業總合調查研究中心(1984)外食產業經營動向調查, p36.
- 2.行政院主計處(2003)國民經濟動向統計季報, 第100期, p18, 臺北, 臺灣.
- 3.行政院衛生署(2000)食品衛生法規彙編, 14-1-2、14-1-4, 臺北, 臺灣.
- 4.任志正(2000)餐飲業食品安全管制系統及其認證制度管理辦法. 食品安全管制系統研討會講義, p7-1 ~7-19. 食品工業發展研究所編印. 新竹, 臺灣.
- 5.何中平(1997)餐盒業如何提高供膳品質, 現代肉品, 27:12-14
- 6.邱紹盟(1997)全面品質管理與食品工業, 食品工業, 29: 31-37
- 7.邱建人(1998)食品品質味衛生安全管理學, 藝軒圖書, 臺北, 臺灣.
- 8.林明海(1986)速食連鎖業行銷策略之探討, 中原大學企業管理研究所碩士論文, 桃園, 臺灣.
- 9.徐華強、黃登訓、謝健一、顧德材(1999)實用麵包製作技術p349-366、p391-394. 中華穀類食品工業技術研究所, 臺北, 臺灣.
- 10.陳自珍、沈

介仁(1989)食品添加物p176-178、 p187-189。文源書局，臺北，臺灣。 11.陳德昇譯(1997)水產品危害分析重要管制點(HACCP)法規。水產品工廠HACCP稽核實務訓練班講義，p1-2~1-12。食品工業發展研究所編印，新竹，臺灣。 12.陳貴芬(2000)西式漢堡速食連鎖店在食品品質顧客滿意度調查，中國文化大學生活應用科學研究所碩士論文。臺北，臺灣。 13.許玉玲(2000)臺灣西式速食連鎖加盟體系全球供應鏈管理功能模式之探討，臺北科技大學商業自動化與管理研究所碩士論文，臺北，臺灣。 14.蔡曉娟(1999)消費者對國際速食連鎖餐廳意象認知之研究，中國文化大學觀光事業研究所碩士論文，臺北，臺灣。 15.中華穀類食品工業技術研究所(2003)自主衛生管理制度實務訓練班講義，臺北，臺灣。 16.Ball, S.D., Black, A. D. and West, A. (1988) Britain fast food industry. Bristol: Jordan and Sons (Surveys) Limited. 17.EIU Retail Business (1996) Fast Food. Retail Business Market Surveys, 456:63-97 18.Juran,J.M. (1993) Quality Planning and Analysis. 3rd ed. McGraw-Hill 19.Lynn,W.R. and Thomas, P.H. (1981) Simulate behavior of fast food restaurant under alternative cost/volume condition. American Journal of Agriculture Economics,p146 20.Owoskin,P.B. (1976) Foreign and domestic prospects for the U.S. fast food franchise industry, Agricultural Economics Report, 358:14. 21.Red,R.D. (1983) Food services and restaurant marketing. C BI Publishing Co., Massachusetts, USA, p168 22.Stock,J.W. (1964) How to manage a restaurant, WM: C. Brown Company Publishers, p5