

บทคัดย่อ

T166283

ได้ทำการผลิตเบียร์จากข้าวหอมมะลิ กข15 โดยทำการนำข้าวมาแช่น้ำ 3 วันแล้วทำการเพาะต่ออีก 3 วันครั้งได้ค่ากิจกรรมการทำงานของเอนไซม์ α - amylase สูงสุด 25.56 IU/ml เมื่อนำมอลต์มาอบแล้วเหลือค่ากิจกรรมการทำงานของเอนไซม์ α - amylase 23.28 IU/ml เมื่อนำมอลต์มาทำการ mashing ที่อัตราส่วนต่างๆ พบว่าที่อัตราส่วนมอลต์ 40 % ต่อ ปลายข้าวหัก 60 % จะให้ค่า น้ำตาลรีดิวซ์สูงที่สุด คือ 7.7 % (W/V) เมื่อหมัก 5 จะได้ แอลกอฮอล์สูงสุด 5 % ซึ่งมอลต์จากข้าวบาร์เลย์จะได้ แอลกอฮอล์ 6.5 % โดยที่กลิ่น รสของเบียร์ที่ผลิตได้มีค่าใกล้เคียงกับเบียร์จากข้าวบาร์เลย์