

บทคัดย่อ

T166281

ได้ทำการผลิตเหล้าจากข้าวเหนียวหัก 1 ส่วน ค่อน้ำ 40 ส่วนโดยใช้เอนไซม์ α - amylase 150 μ l ย่อยที่ 80 °C 30 นาที และ ใช้เอนไซม์ Glucoamylase 400 μ l ย่อยที่ 60 °C อีก 480 นาที จะได้น้ำตาลรีควิสต์สูงสุด 17 % W/V และใช้ ยีสต์ *Saccharomyces bayanus* ในการหมัก 7 วันเพื่อเปลี่ยนน้ำตาลที่ได้ไปเป็นแอลกอฮอล์ ปรากฏว่าได้ เมื่อนำมากลั่น พบว่า ข้าว 1 กิโลกรัม จะได้เหล้า 40 % 1.6 ขวด (ขวดละ 630 ml) เมื่อเทียบกับข้อมูลที่ได้จากผู้ประกอบการในที่ต่างๆโดยเฉลี่ยแล้วข้าว 1 กิโลกรัม จะได้เหล้า 40 % 1.2 ขวด สรุปแล้วเมื่อใช้เอนไซม์ย่อยจะได้เหล้าเพิ่มขึ้น 33 % และผลการวิเคราะห์ทางเคมีอยู่ในเกณฑ์มาตรฐานสามารถบริโภคได้อย่างปลอดภัย