

การศึกษาการผลิตแอลกอฮอล์จากข้าวเหนียวดำด้วยลูกแป้งจากจังหวัดลพบุรี

อุบลราชธานี สระแก้ว และอุตรธานี โดยทำการหมักในพลาสติกขนาด 500 มิลลิลิตรที่อุณหภูมิห้อง เพื่อคัดเลือกลูกแป้งที่ให้ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์และเปอร์เซ็นต์แอลกอฮอล์ที่สูงเพื่อนำไปใช้ในการหมักในขวดทดลองขนาด 2 ลิตร และถึงหมักขนาด 10 ลิตร โดยเก็บตัวอย่างมาวิเคราะห์ค่า pH เปอร์เซ็นต์กรดแลกติก ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ และเปอร์เซ็นต์แอลกอฮอล์ ผลการทดลองปรากฏว่า ลูกแป้งจากจังหวัดอุบลราชธานีให้ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ 72.04 mg/ml และเปอร์เซ็นต์แอลกอฮอล์ 13.95 เปอร์เซ็นต์ จึงเลือกลูกแป้งชนิดนี้มาใช้ในการหมักขนาดใหญ่ต่อไป เมื่อเพิ่มขนาดการหมักเป็น 2 ลิตร ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ที่ได้คือ 41.40 mg/ml ได้เปอร์เซ็นต์แอลกอฮอล์ 10.36 เปอร์เซ็นต์ และสุดท้ายคือเพิ่มขนาดการหมักเป็น 10 ลิตร ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ที่ได้คือ 37.44 mg/ml ได้เปอร์เซ็นต์แอลกอฮอล์ 9.90 เปอร์เซ็นต์ ซึ่งการหมักขนาด 2 ลิตร และ 10 ลิตรให้ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์และเปอร์เซ็นต์แอลกอฮอล์น้อยกว่าการหมักในพลาสติก