(ร่าง) รายงานการวิจัย

การคัดเลือกยีสต์และพารามิเตอร์การหมักที่เพิ่มศักยภาพกระบวนการผลิต สารต่อต้านอนุมูลอิสระ และสารให้กลิ่นที่ดีในไวน์เม่า (*Antidesma thwaitesanum* Müell.)

Selection of Commercial Yeasts, and Fermentation Parameters in Mao (*Antidesma thwaitesanum* Müell.) Wine, to Increase Potential of Production, Antioxidant and Volatile Aroma Compounds

ผู้วิจัย

ผศ.ดร.วันเพ็ญ	จิตรเจริญ
Asst. Prof Dr. Wanphen	Jitjaroen
นางสาวธัญลักษณ์	บัวผัน
MissThanyaluk	Bouphun
นางสาวลชินี	ปานใจ
Miss Lachinee	Panjai

ได้รับทุนอุดหนุนการวิจัยจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ

พ.ศ. 2555

(ร่าง) รายงานการวิจัย

การคัดเลือกยีสต์และพารามิเตอร์การหมักที่เพิ่มศักยภาพกระบวนการผลิตสารต่อต้านอนุมูลอิสระ และสารให้กลิ่นที่ดีในไวน์เม่า (*Antidesma thwaitesanum* Müell.)

Selection of Commercial Yeasts, and Fermentation Parameters in Mao (*Antidesma thwaitesanum* Müell.) Wine, to Increase Potential of Production, Antioxidant and Volatile Aroma Compounds

ผู้วิจัย

ผศ.ดร.วันเพ็ญ	จิตรเจริญ
Asst. Prof Dr. Wanphen	Jitjaroen
นางสาวธัญลักษณ์	บัวผัน
Miss Thanyaluk	Bouphun
นางสาวลชินี	ปานใจ
Miss Lachinee	Panjai

ได้รับทุนอุดหนุนการวิจัยจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ

ประจำปีงบประมาณ 2554

ผลงานวิจัยนี้เป็นความรับผิดชอบของผู้วิจัยแต่เพียงผู้เดียว

กิตติกรรมประกาศ

โครงการวิจัยเรื่อง การคัดเลือกยีสต์และพารามิเตอร์การหมักที่เพิ่มศักยภาพกระบวนการผลิตสารต่อต้านอนุมูลอิสระและสารให้กลิ่นที่ดีในไวน์เม่า เพื่อให้เกิดประโยชน์แก่ผู้ประกอบการได้ศึกษาและนำไปพัฒนากระบวนการผลิตไวน์เม่าให้มีคุณภาพสู่มาตรฐานสากล โดยใช้วิธีการคัดเลือกสายพันธุ์ยีสต์ และศึกษาสภาวะแวดล้อมของกระบวนการหมักที่มีความเหมาะสม เพื่อทำให้เกิดการหมักได้อย่างสมบูรณ์ สร้างสารให้กลิ่นรสที่ดีและมีสารต่อต้านอนุมูลอิสระสูง เพื่อเป็นการเพิ่มศักยภาพของอุตสาหกรรมไวน์เม่าให้มีคุณภาพมาตรฐานสากล ตลอดจนพัฒนาเพื่อการจำหน่ายต่างประเทศต่อไป

ขอขอบคุณสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติที่ให้ทุนอุดหนุนการวิจัยงบประมาณประจำปี 2554 กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิจากวช.ทุกท่านที่ให้ข้อเสนอะแนะที่เป็นประโยชน์ต่อการวิจัย ขอขอบคุณสาขาอุตสาหกรรมเกษตร คณาจารย์และเจ้าหน้าที่ที่มีส่วนเกี่ยวข้องของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ลำปาง ที่อำนวยความสะดวกด้านสถานที่ อุปกรณ์และแบ่งปันประสบการณ์เพื่อการศึกษาครั้งนี้ เป็นพิเศษสำหรับคุณสมศักดิ์ ทะระถา ผู้จัดการส่วนห้องปฏิบัติการกลาง บริษัทห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด สาขาเชียงใหม่ ที่กรุณาวิเคราะห์คุณภาพด้วยเครื่อง HPLC/MS และ GC-MS ขอขอบคุณเป็นพิเศษแก่นักวิจัยที่ปรึกษากิตติมศักดิ์ Prof. Dr. Sponholz, W.-R จาก The Geisenheim Research Institute ประเทศสหพันธ์สาธารณรัฐเยอรมันนี และผู้ช่วยนักวิจัยที่เป็นกำลังสำคัญในการวิจัยครั้งนี้คือ น.ส.จุรีภรณ์ เหล็กดี และขอขอบคุณ Lallemand Co. ltd. ประเทศออสเตรเลีย และ Erbslöh Co.ltd. เมือง Geisenheim ประเทศสหพันธ์สาธารณรัฐเยอรมันนี ที่อภินันทนาการวัสดุการผลิตไวน์เพื่อใช้ในการวิจัยครั้งนี้

ท้ายที่สุดคณะผู้วิจัยใคร่ขอขอบพระคุณผู้ให้กำลังใจสำคัญที่ประสิทธิ์ประสาทวิชาความรู้ ทั้งบิดา มารดา ครูบาอาจารย์ ครอบครัว ญาติมิตร และเพื่อนพ้อง ตลอดจนผู้เกี่ยวข้องที่มิได้ปรากฏนามทุกท่านมา ณ โอกาสนี้

ผศ.ดร.วันเพ็ญ จิตรเจริญ
อ. ธัญลักษณ์ บัวผัน
อ. ลชินี ปานใจ
พฤษภาคม 2555