



(ร่าง) แบบสรุปผู้บริหาร
รายงานวิจัย

การคัดเลือกยีสต์และพารามิเตอร์การหมักที่เพิ่มศักยภาพกระบวนการผลิต
สารต่อต้านอนุมูลอิสระ และสารให้กลิ่นที่ดีในไวน์เมา
(*Antidesma thwaitesatum* Müell.)

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

ผู้วิจัย

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

ได้รับทุนอุดหนุนการวิจัยจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ

พ.ศ. 2555



(ร่าง) แบบสรุปรูปผู้บริหาร
รายงานวิจัย

การคัดเลือกยีสต์และพารามิเตอร์การหมักที่เพิ่มศักยภาพกระบวนการผลิต
สารต่อต้านอนุมูลอิสระ และสารให้กลิ่นที่ดีในไวน์เมา
(*Antidesma thwaitesenum* Müell.)

Selection of Commercial Yeasts, and Fermentation Parameters in Mao
(*Antidesma thwaitesenum* 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

พ.ศ. 2555