

ผลิตเป็นผลิตภัณฑ์น้ำส้มสายชูหมักจากธรรมชาติ ทำให้เศษกล้วยที่เป็นปัญหาลดลง และเพิ่มมูลค่าของวัสดุเศษกล้วยเหลือทิ้ง

2. วัตถุประสงค์

2.1 เพื่อศึกษากรรมวิธีการผลิตที่เหมาะสมในการผลิตน้ำส้มสายชูหมักแบบธรรมชาติจากเศษกล้วยน้ำว้า

2.2 เพื่อศึกษากรรมวิธีการผลิตลูกแป้งที่เหมาะสมในการผลิตน้ำส้มสายชูจากกล้วยน้ำว้า

2.3 ประเมินคุณค่าทางเศรษฐศาสตร์ของผลิตภัณฑ์

2.4 เปรียบเทียบคุณภาพของน้ำส้มสายชูที่ผลิตได้ กับน้ำส้มสายชูหมักจากธรรมชาติที่ผลิตในทางการค้า

2.5 ถ่ายทอดเทคโนโลยีองค์ความรู้ที่ได้จากการวิจัยสู่กลุ่มเป้าหมาย

3. ระเบียบวิธีวิจัย

3.1 ศึกษากรรมวิธีที่เหมาะสมในการผลิตไวน์จากน้ำเศษกล้วย โดยศึกษาอัตราส่วนของเนื้อมีกล้วยจากวัตถุดิบจากเศษกล้วยต่อน้ำ 4 อัตราส่วน และปริมาณกล้าเชื้อยีสต์ 3 ระดับ

3.2 ศึกษากรรมวิธีที่เหมาะสมในการผลิตกรดอะซิติกจากน้ำเศษกล้วย โดย ศึกษาปริมาณของกล้าเชื้อแบคทีเรียที่เหมาะสม 3 ระดับ น้ำส้มสายชู 3 ระดับ

3.3 ศึกษาการผลิตและการเก็บรักษาหัวเชื้อที่ใช้ในการผลิตน้ำส้มสายชู โดยศึกษาสูตรและเทคโนโลยีการผลิตลูกแป้งยีสต์ และสูตรและเทคโนโลยีการผลิตลูกแป้งแบคทีเรีย

3.4 การประเมินคุณค่าทางเศรษฐศาสตร์ของผลิตภัณฑ์น้ำส้มสายชู ลูกแป้งยีสต์ และลูกแป้งแบคทีเรีย

3.5 เปรียบเทียบคุณภาพของน้ำส้มสายชูที่ผลิตได้กับน้ำส้มสายชูหมัก จากธรรมชาติที่ผลิตในทางการค้า