

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 7.1	23
เปอร์เซ็นต์แอลกอฮอล์ในการหมักไวน์ที่ปริมาณเชื้อเริ่มต้นและอัตราส่วนของ กล้วยต่อน้ำแตกต่างกัน	
ตารางที่ 7.2	24
ค่า pH ในการหมักไวน์ที่ปริมาณเชื้อเริ่มต้นและอัตราส่วนของกล้วยต่อน้ำ แตกต่างกัน	
ตารางที่ 7.3	25
ปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ในการหมักไวน์ ที่ปริมาณเชื้อเริ่มต้นและ อัตราส่วนของกล้วยต่อน้ำแตกต่างกัน	
ตารางที่ 7.4	26
ค่าบrix แอลกอฮอล์ และกรดอะซิติก ในการหมักน้ำส้มสายชูที่ปริมาณเชื้อ เริ่มต้นแตกต่างกัน	
ตารางที่ 7.5	34
ค่าความหวาน ค่า pH ค่าเปอร์เซ็นต์แอลกอฮอล์ ในการหมักไวน์กล้วย	
ตารางที่ 7.6	35
ค่าความหวาน (^o Brix) ในการหมักน้ำส้มสายชู	
ตารางที่ 7.7	36
ค่า pH ในการหมักน้ำส้มสายชูจากไวน์กล้วย	
ตารางที่ 7.8	37
ปริมาณแอลกอฮอล์ ในการหมักน้ำส้มสายชูจากกล้วย	
ตารางที่ 7.9	38
ปริมาณกรดอะซิติก ในการหมักน้ำส้มสายชูจากกล้วย	
ตารางที่ 7.10	40
ปริมาณเชื้อในลูกแป้งยีสต์ และแบคทีเรีย	
ตารางที่ 7.11	42
ต้นทุนการผลิตลูกแป้งยีสต์โดยแบ่งต้นทุนเป็น 100 ส่วน	
ตารางที่ 7.12	43
ต้นทุนการผลิตลูกแป้งแบคทีเรีย โดยแบ่งต้นทุนเป็น 100 ส่วน	

สารบัญรูป

	หน้า
รูปที่ 7.1 ไวน์กลัวยที่หมักด้วยอัตราส่วนกลัวยต่อน้ำ 1:1 และ กล้าเชื้อ <i>Saccharomyces cerevisiae</i> 15%	20
รูปที่ 7.2 ปริมาณกล้าเชื้อ <i>A. aceti</i> ในการหมักน้ำส้มสายชู A กล้าเชื้อ 5% B กล้าเชื้อ 10% และ C กล้าเชื้อ 15%	22
รูปที่ 7.3 ขั้นตอนการผลิตลูกแป้งยีสต์	28
รูปที่ 7.4 ลูกแป้งยีสต์	29
รูปที่ 7.5 การหมักไวน์กลัวยด้วยลูกแป้งยีสต์	30
รูปที่ 7.6 ขั้นตอนการทำลูกแป้งแบคทีเรีย	32
รูปที่ 7.7 ลูกแป้งแบคทีเรีย	32
รูปที่ 7.8 ขั้นตอนการเตรียมหัวเชื้อแบคทีเรียสำหรับหมักน้ำส้มสายชูหมักจากไวน์กลัวย	32
รูปที่ 7.9 ขั้นตอนการผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากกลัวยด้วยเชื้อจากลูกแป้งแบคทีเรีย	33
รูปที่ 7.10 น้ำส้มสายชูที่ได้จากการหมักโดยใช้ลูกแป้งเทียบกับการหมักแบบใช้หัวเชื้อ	39