

## บทคัดย่อ

**T 155742**

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาอัตราส่วนระหว่างผลเม่าสีดำและสีแดง 5 อัตราส่วน คือ 100:0 75:25 50:50 25:75 และ 0:100 และปริมาณกรดเริ่มต้นในน้ำผลไม้ 3 ระดับ คือ 0.4 0.5 และ 0.6 โดยวางแผนการทดลองแบบ 5x3 Factorial in completely randomized design ทำการปรับปริมาณน้ำตาลทั้งหมดของน้ำผลไม้เตรียมทุกหน่วยการทดลองให้ได้ 200 กรัมต่อลิตร แล้วหมักด้วยเชื้อยีสต์ *Saccharomces cerevisiae* ที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 28 วัน จากนั้นยุติการหมักและแยกตะกอนน้ำไวน์ไปบ่มที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 3 เดือน การวิจัยพบว่าอัตราส่วนระหว่างผลเม่าสีดำและผลเม่าสีแดงที่รวมกับปริมาณกรดเริ่มต้นในน้ำหมัก มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P < 0.05$ ) ต่อคุณภาพไวน์เม่า ทั้งทางด้านเคมีและประสาทสัมผัส

## ABSTRACT

**TE 155742**

The objective of the study was to evaluate the appropriate ratio between ripe Mao fruit (black stage) and unevenly ripe Mao fruit (bright-red stage) for Mao wine process. Five ratios of black and bright-red stage including 100:0, 75:25, 50:50, 25:75, and 0:100 and three different amount of initial acid in Mao juice including 0.4, 0.5, and 0.6 percent were assigned into 5x3 factorial arrangement in completely randomized design with three replications. The amount of total sugar in Mao juice was adjusted to 200g/l. Mao juice was fermented with *Saccharomyces cerevisiae* at 25 °C for 28 days. By the end of fermentation process, sediment was filtered out. Mao wine was ageing at °C for 3 months. The result indicated that the ratio between (black stage) and bright-red stage with Total acidity in Mao juice in were significant in the chemical and organoleptic quality of mao wine.