

พิมพ์ต้นฉบับบทความวิทยานิพนธ์ภายในกรอบสี่เหลี่ยมนี้เพียงแผ่นเดียว

อังคณา เชวงภูมิต : ไวน์น้ำผึ้งผสมมะเกี๋ยง และการเปลี่ยนแปลงของไวน์ระหว่างการหมักและบ่มโดยใช้ยีสต์บางสายพันธุ์ (MA-KIENG MEAD FERMENTATION AND CHANGES MA-KIENG MEAD BY SOME YEAST STRAINS DURING FERMENTATION AND MUTURATION.) อ. ที่ปรึกษา: อ.ดร. รมณี สงวนดีกุล, อ.ที่ปรึกษาร่วม: ศ.ดร. สิริวัฒน์ วงษ์ศิริ, 123 หน้า ISBN 974-636-408-1

งานวิจัยนี้ศึกษาองค์ประกอบทางเคมีของไวน์น้ำผึ้งผสมมะเกี๋ยง(*Cleistocalyx operculatus* var. *paniala*) โดยใช้น้ำผึ้งจากดอกสาบเสือ (*Eupatorium odoratum* Linn.) ในการหมักปรับกรดทั้งหมดในน้ำหมักเริ่มต้นร้อยละ 0.5 และ 0.6 ในรูปกรดซิตริก เชื้อยีสต์ 3 สายพันธุ์ Montrachet (Mn), Bayanus (Ba), Burgundy (Bu) พบว่า น้ำตาลรีดิวซ์ ซูโครส และแอนโทไซยานินลดลงระหว่างการหมักและบ่ม ในขณะที่กรดทั้งหมด กรดระเหย กรดไม่ระเหย กลีเซอรอล เอสเทอร์ และความเข้มข้นเพิ่มขึ้น ประสิทธิภาพการหมักของเชื้อยีสต์เรียงตามลำดับดังนี้ Bu, Ba และ Mn ที่ปริมาณกรดทั้งหมดในน้ำหมักเริ่มต้นร้อยละ 0.6 ยีสต์สามารถผลิตแอลกอฮอล์และสารที่ให้ความสำคัญทางประสาทสัมผัสสูงกว่าที่ปริมาณกรดทั้งหมดร้อยละ 0.5 การประเมินผลทางประสาทสัมผัสพบว่า สายพันธุ์ยีสต์ที่ใช้ไม่มีผลต่อคุณภาพที่ ประเมินจากประสาทสัมผัส ($p > 0.05$) แต่ผู้ทดสอบยอมรับไวน์น้ำผึ้งผสมมะเกี๋ยงที่เตรียมจากน้ำหมักที่มีปริมาณกรดทั้งหมดเริ่มต้นร้อยละ 0.6 มากกว่าร้อยละ 0.5 แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p \leq 0.05$)

ภาควิชา
สาขาวิชา เทคโนโลยีทางชีวภาพ
ปีการศึกษา 2539

ลายมือชื่อนิสิต อังคณา เชวงภูมิต
ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา
ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาร่วม
.....