

บทที่ 6

สรุปผลการทดลองและข้อเสนอแนะ

สรุปผลการทดลอง

จากการศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการหมักไวน์น้ำผึ้ง สามารถสรุปผลการทดลองได้ดังนี้

1. สายพันธุ์เชื้อยีสต์ Saccharomyces cerevisiae ที่เหมาะสมในการหมักไวน์น้ำผึ้งคือ Pasteur Champagne

ไวน์น้ำผึ้งที่หมักโดยเติมสารอาหาร ใช้ระยะเวลาในการหมักสั้นกว่าที่หมักโดยไม่เติมสารอาหาร และสารอาหารที่เหมาะสมคือ โดแอมโมเนียมไฮโดรเจนฟอสเฟต

2. ปริมาณสารอาหารที่ใช้เป็นแหล่งไนโตรเจนที่เหมาะสมในการหมักไวน์น้ำผึ้งคือ ร้อยละ 0.05 โดยน้ำหนักต่อปริมาตร

3. ชนิดและปริมาณร้อยละความเป็นกรดที่เหมาะสมสำหรับไวน์น้ำผึ้งคือ กรดซิตริกที่ ร้อยละความเป็นกรดเริ่มต้น 0.3

4. น้ำผึ้งที่เหมาะสมสำหรับผลิตไวน์น้ำผึ้งคือ น้ำผึ้งลาไฮ และน้ำผึ้งลินจี่ ในแง่คุณลักษณะต่าง ๆ ของไวน์น้ำผึ้งที่ได้ ส่วนน้ำผึ้งสาบเสือ และน้ำผึ้งนุ่นก็มีความเหมาะสม แต่ควรปรับปรุงเรื่อง สี และความขุ่นของไวน์น้ำผึ้งที่ได้

ข้อเสนอแนะ

1. เนื่องจากน้ำผึ้งสาบเสือน้ำสีเข้ม ทำให้ไวน์น้ำผึ้งที่ได้มีสีเข้มตาม จึงน่าที่จะมีการ

ให้ปรุงแต่งโดยเพิ่มน้ำผลไม้ที่มีสีเข้มเช่น องุ่นแดง กระจับปี่ ลูกหว้า (Jambulan) เป็นต้น ซึ่งจะช่วยปกปิด(mask)สี เพิ่มสารอาหารที่จำเป็นแก่สัตว์ และยังให้กลิ่นรสที่แตกต่างกันแก่ผลิตภัณฑ์

2. ผลิตไวน์น้ำผึ้งแบบอื่น เช่น ไวน์น้ำผึ้งอัดแก๊ส (sparkling mead), ไวน์น้ำผึ้งอย่างแรง (fortified mead) ซึ่งมีร้อยละแอลกอฮอล์ 15-21 โดยปริมาตร (Amerine, Berg and Cruess, 1972) หรือนำน้ำผึ้งจากแหล่งน้ำหวานอื่นของผึ้ง เช่น จากดอกกุเรียนเงาะ ส้ม มะม่วง เป็นต้น นอกจากนี้อาจเติมน้ำผลไม้เพื่อช่วยเพิ่มสีสรรคแก่ไวน์น้ำผึ้งที่ได้

3. สิ่งที่น่าสนใจศึกษาต่อไปคือ การศึกษาไวน์น้ำผึ้งที่ได้ในแง่ของผลของการบ่มไวน์น้ำผึ้งต่อคุณภาพทางเคมี และทางประสาทสัมผัสของไวน์