

บทที่ 6

สรุปผลการทดลองและข้อเสนอแนะ

สรุปผลการทดลอง

1. ผลหม่อนสีแดงมีปริมาณความชื้น 88.66% โปรตีน 2.24% ไขมัน 1.17% โดยน้ำหนัก ค่า pH 3.64 ความเป็นกรด (คิดในรูปกรดซิตริก) 4.71% และน้ำตาลรีดิวซ์ 5.10% โดยน้ำหนักต่อปริมาณ ผลหม่อนสีม่วงมีปริมาณความชื้น 90.01% โปรตีน 1.38% ไขมัน 1.07% โดยน้ำหนัก มีค่า pH 2.49 ความเป็นกรด (คิดในรูปกรดซิตริก) 2.49% และน้ำตาลรีดิวซ์ 16.81% โดยน้ำหนักต่อปริมาณ กรดอินทรีย์หลักในผลหม่อนสีแดงและสีม่วงคือ กรดซิตริก และสารสีในผลหม่อนเป็นสารแอนโทไซยานิน

2. ปริมาณของโคแอมโมเนียมไฮโดรเจนฟอสเฟต ที่ใช้เป็นแหล่งของสารไนโตรเจนแก่เชื้อยีสต์ *Sacchromyces cerevisiae* var. Montrachet และ Burgundy คือ 0.03% โดยน้ำหนักต่อปริมาณ และระดับ pH เริ่มต้นของน้ำหมักที่เหมาะสมในการหมักไวน์หม่อน โดยเชื้อยีสต์ทั้ง 2 สายพันธุ์ คือช่วง pH 3.0-4.0

3. การบ่มไวน์หม่อนที่อุณหภูมิ 15 ± 1 องศาเซลเซียส มีการเปลี่ยนแปลงของปริมาณกรดระเหย กรดไม่ระเหย เอทิลอะซิเตท อะเซทาลดีไฮด์ กลีเซอรอล ค่า L^* a^* และ b^* เพิ่มขึ้น ส่วนที่นอคมีค่าลดลงระหว่างการบ่มไวน์หม่อน และการบ่มไวน์หม่อนสิ้นสุดที่เวลา 8 สัปดาห์

4. ไวน์หม่อนที่ได้จากการหมักด้วยเชื้อยีสต์ *Sacchromyces cerevisiae* var. Montrachet และผ่านการบ่มนาน 8 สัปดาห์ ได้การยอมรับทางประสาทสัมผัสทางค่านรสและคะแนนรวมสูงกว่าไวน์หม่อนที่ได้จากการหมักด้วยเชื้อยีสต์สายพันธุ์ Burgundy

ข้อเสนอแนะ

1. การนำผลหม่อนมาผลิตเป็นไวน์สามารถเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์ได้ ไวน์หม่อนที่ได้สามารถดัดแปลงเป็นไวน์อูกลเดอร์ (ไวน์ผลไม้แอตกอชอตต้า) หรือการผลิตเป็น sparkling wine
2. สารสีม่วงแดงในผลหม่อนนั้นมีความเข้มของสีมาก ซึ่งควรจะมีการศึกษาเพื่อสกัดและใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารต่างๆ