

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ.....	(1)
บทคัดย่อภาษาไทย.....	(2)
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	(3)
สารบัญ.....	(5)
สารบัญตาราง.....	(7)
สารบัญภาพ.....	(8)
บทที่ 1 บทนำ.....	1
ความเป็นมาและความสำคัญ.....	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย.....	2
ประโยชน์ของการวิจัย.....	2
ขอบเขตของการวิจัย.....	2
นิยามศัพท์เฉพาะ.....	3
กรอบแนวคิดของการวิจัย.....	3
บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	4
ไวน์.....	4
กระบวนการผลิตไวน์.....	4
ไวน์สมุนไพร.....	9
มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนไวน์สมุนไพร (มผช.๓๑/๒๕๕๖).....	10
พะวา.....	10
ตั่วขาว.....	12
การทดสอบการยอมรับของผู้บริโภค.....	14
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	15
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย.....	20
เครื่องมือ.....	20
อุปกรณ์.....	20
อาหารเลี้ยงเชื้อ.....	21
เชื้อจุลินทรีย์.....	21
สารเคมี.....	21
วิธีการวิจัย.....	21
ศึกษาคุณสมบัติของสมุนไพร 2 ชนิด คือ พะวา และตั่วขาว.....	21

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
การเตรียมวัตถุดิบ.....	21
การผลิตไวน์.....	22
การประเมินคุณภาพด้านประสาทสัมผัส.....	23
แผนการทดลอง.....	24
บทที่ 4 ผลการวิจัย.....	25
ผลการศึกษาคณสมบัติของสมุนไพรมะนาว 2 ชนิด คือ มะนาว และต้นข่า.....	25
ผลการเตรียมวัตถุดิบ	25
ผลการผลิตไวน์มะนาวและไวน์ต้นข่า ชนิดใส และชนิดใบบาง.....	27
ผลการวิเคราะห์เปรียบเทียบความแตกต่างทางสถิติของปริมาณของแข็ง ที่ละลายได้ทั้งหมด ค่าพีเอช ปริมาณกรด และปริมาณแอลกอฮอล์ของ ไวน์มะนาว ต้นข่า ชนิดใสและใบบาง.....	30
ลักษณะปรากฏของไวน์มะนาวและไวน์ต้นข่า ชนิดใส และชนิดใบบาง.....	37
การประเมินคุณภาพด้านประสาทสัมผัสของไวน์สมุนไพรมะนาว.....	40
บทที่ 5 สรุปผล อภิปราย และข้อเสนอแนะ.....	49
สรุป.....	49
อภิปรายผล.....	49
ข้อเสนอแนะ.....	51
บรรณานุกรม.....	52
ภาคผนวก.....	56
ภาคผนวก ก อาหารเลี้ยงเชื้อและสารเคมี.....	57
ภาคผนวก ข แบบประเมินการทดสอบทางประสาทสัมผัส.....	58
ภาคผนวก ค วิธีการวิเคราะห์.....	59

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
2.1 ส่วนประกอบต่างๆของใบตัวขาว จากใบตัวขาว 100 กรัม.....	13
4.1 พิกัดกริด (Universal Transverse Mercation) ของตำแหน่งที่เก็บใบพะวา และตัวขาว ในพื้นที่ปกปักพันธุ์กรรมพืช มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี.....	26
4.2 ปริมาณความชื้นของใบพะวา ตัวขาว.....	26
4.3 ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมด ค่าพีเอช ปริมาณกรด และ ปริมาณแอลกอฮอล์ของไวน์พะวาชนิดใบสด.....	31
4.4 ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมด ค่าพีเอช ปริมาณกรด และ ปริมาณแอลกอฮอล์ของไวน์พะวาชนิดใบแห้ง.....	32
4.5 แสดงปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมด ค่าพีเอช ปริมาณกรด และ ปริมาณแอลกอฮอล์ของไวน์ตัวขาวชนิดใบสด.....	34
4.6 ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมด ค่าพีเอช ปริมาณกรด และ ปริมาณแอลกอฮอล์ของไวน์ตัวขาวชนิดใบแห้ง.....	35
4.7 ลักษณะปรากฏด้านสีของไวน์พะวาชนิดใบสด ไวน์พะวาชนิดใบแห้ง ไวน์ตัวขาวชนิดใบสด และไวน์ตัวขาวชนิดใบแห้ง	37
4.8 ผลการประเมินคุณสมบัติทางด้านประสาทสัมผัสของไวน์พะวาและไวน์ ตัวขาว ชนิดใบสดและชนิดใบแห้ง.....	41
4.9 ผลของช่วงอายุของผู้ชิมต่อสีของไวน์ทั้ง 4 สูตร.....	42
4.10 ผลของช่วงอายุของผู้ชิมต่อกลิ่นของไวน์ทั้ง 4 สูตร.....	43
4.11 ผลของช่วงอายุของผู้ชิมต่อรสชาติของไวน์ทั้ง 4 สูตร.....	43
4.12 ผลของช่วงอายุของผู้ชิมต่อความใสของไวน์ทั้ง 4 สูตร.....	44
4.13 ผลของช่วงอายุของผู้ชิมต่อความชอบรวมของไวน์ทั้ง 4 สูตร.....	44
4.14 ผลของอาชีพของผู้ชิมต่อสีของไวน์ทั้ง 4 สูตร.....	46
4.15 ผลของอาชีพของผู้ชิมต่อกลิ่นของไวน์ทั้ง 4 สูตร.....	46
4.16 ผลของอาชีพของผู้ชิมต่อรสชาติของไวน์ทั้ง 4 สูตร.....	47
4.17 ผลของอาชีพของผู้ชิมต่อความใสของไวน์ทั้ง 4 สูตร.....	47
4.18 ผลของอาชีพของผู้ชิมต่อความชอบรวมของไวน์ทั้ง 4 สูตร.....	48

สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
2.1 ไบพะวา.....	11
2.2 ไบตัวขาว.....	13
4.1 กราฟแสดงการเปลี่ยนแปลงปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมดของไวน์ พะวาและตัวขาวระหว่างการหมัก เป็นเวลา 22 วัน.....	27
4.2 กราฟแสดงการเปลี่ยนแปลงค่าพีเอชของไวน์พะวา ไวน์ตัวขาว ชนิดไบสด และชนิดไบแห้งระหว่างการหมัก เป็นเวลา 22 วัน.....	28
4.3 กราฟแสดงการเปลี่ยนแปลงปริมาณกรดของไวน์พะวา ไวน์ตัวขาวไบสด และไบแห้ง ระหว่างการหมัก เป็นเวลา 22 วัน.....	29
4.4 กราฟแสดงการเปลี่ยนแปลงปริมาณของแอลกอฮอล์ของไวน์พะวาและ ไวน์ตัวขาว ชนิดไบสดและไบแห้ง ระหว่างการหมัก เป็นเวลา 22 วัน.....	29
4.5 กราฟแสดงการเปลี่ยนแปลงของปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมด พีเอช ปริมาณกรด และปริมาณแอลกอฮอล์ระหว่างการหมักเป็น เวลา 22 วัน ของ ไวน์พะวา ไวน์ตัวขาว ชนิดไบสดและชนิดไบแห้ง.....	36
4.6 ลักษณะปรากฏด้านสีของไวน์พะวาและตัวขาว ชนิดไบสด และไบแห้ง หลังการหมักระยะเวลา 22 วัน	38
4.7 ไวน์พะวาและไวน์ตัว ชนิดไบสดและไบแห้ง.....	39