บทที่ 6

สรุปผลการทดลองและข้อเสนอแนะ

ปริมาณกรดทั้งหมดในน้ำหมักเริ่มต้นที่เหมาะสมในการผลิตไวน์น้ำผึ้งผสมมะเกี๋ยงคือ ปริมาณกรดร้อยละ 0.6 ซึ่งที่ปริมาณกรดนี้ยีสต์สามารถใช้ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมดมากกว่าที่ปริมาณกรดร้อยละ0.5ในการผลิตแอลกอฮอล์ รวมถึงผลพลอยได้จากการทำงานของยีสต์ซึ่งจะให้กลิ่นรสที่ดีกับไวน์ สายพันธุ์ยีสต์ที่เหมาะสมในการนำมาใช้ในงานวิจัยคือ สายพันธุ์ bayanus เพราะสายพันธุ์ bayanus สามารถใช้น้ำตาลเพื่อผลิตแอลกอฮอล์ได้มากกว่าสายพันธุ์อื่น ถึงแม้ว่าแอลกอฮอล์ที่สร้างขึ้นจะมีปริมาณเท่ากับสายพันธุ์ montrachet แต่สายพันธุ์ montrachet สามารถสร้างกรดระเหยได้สูงกว่าสายพันธุ์ bayanus ซึ่งในไวน์ไม่ต้องการให้เกิดขึ้น รวมถึงปริมาณกลีเซอรอล เอสเทอร์ ที่เป็นตัวบ่งบอกคุณภาพของไวน์ สายพันธุ์ bayanus สามารถสร้างได้ในปริมาณที่สูงกว่าสายพันธุ์อื่น ดังนั้นสายพันธุ์ยีสต์ที่เหมาะสมในการผลิตน้ำผึ้งผสมมะเกี๋ยง คือ bayanus , burgundy และ montrachet ตามลำดับ ผลการวิเคราะห์คุณภาพของไวน์ทางเคมีสอดคล้องกับผลทดสอบทางประสาทสัมผัส

ข้อเสนอแนะ

เนื่องจากน้ำผึ้งสาบเสือเป็นน้ำผึ้งที่มีสีเข้มและกลิ่นหอมอ่อนๆ จึงน่าที่จะนำเอาน้ำผึ้งจากแหล่งอื่น เช่น ลิ้นจี่ ลำไย มาเป็นวัตถุดิบแทนน้ำผึ้งสาบเสือเพื่อให้ได้กลิ่น รส ที่แตกต่างกันออกไปนอกจากนี้ ควรมีการผลิตไวน์แบบอื่นๆ เช่น ไวน์น้ำผึ้งผสมมะเกี๋ยงอัดแก๊ส (sparkling Ma-Kieng mead) และไวน์น้ำผึ้งผสมมะเกี๋ยงอย่างแรง (fortified Ma-Kieng mead) ตลอดจนการทดสอบการยอมรับของไวน์โดยบุคคลทั่วไป