

บทที่ 6

สรุปผลการทดลองและข้อเสนอแนะ

สรุปผลการทดลอง

1. เชื้อยีสต์ Saccharomyces cerevisiae ที่เหมาะสมในการหมักไวน์น้ำผึ้งจากดอกนั้น คือ สายพันธุ์ Pasteur Champagne
2. ชนิดและปริมาณผลไม้ที่เหมาะสมในการผลิตไวน์น้ำผึ้งผลไม้ คือ กระจับปี่ปริมาณร้อยละ 2.5 (w/v)
3. ปริมาณน้ำตาลและแอลกอฮอล์ที่เหมาะสมในการผลิตไวน์น้ำผึ้งผลไม้อย่างแรง คือ น้ำตาลร้อยละ 2 (w/v) และแอลกอฮอล์ร้อยละ 16 (v/v)

ข้อเสนอแนะ

เนื่องจากน้ำผึ้งนั้นเป็นน้ำผึ้งที่มีกลิ่นหอมจาง ๆ ทำให้ไวน์ที่ได้มีกลิ่นรสน้ำผึ้งอ่อน จึงน่าจะมีการผลิตไวน์น้ำผึ้งผลไม้จากแหล่งน้ำหวานอื่นของผึ้ง เช่น ลำไย ลิ้นจี่ เงาะ เป็นต้น จะทำให้ไวน์ที่มีกลิ่นหอมหวานทั้งจากน้ำผึ้งและผลไม้