



การวิจัยนี้ได้กระทำท่อเนื่องจากงานก่อน ซึ่งเป็นงานวิจัยของโครงการพัฒนาศึกษาการออกแบบเครื่องหมักแบบคลอดัม ซึ่งได้เริ่มต้นศึกษาทั้งแก้ว พ.ศ. 2518 โดยใช้ศึกษาในการผลิตโปรดีที่น้ำจากน้ำสกัด ที่อนุมานว่า เครื่องหมักแบบคลอดัมนี้มีประสิทธิภาพดี เท่ากับเครื่องหมักแบบถังกวน ซึ่งทั้งยังใช้พลังงานในการปฏิบัติการน้อยกว่า จึงได้นำ เครื่องหมักแบบคลอดัมนี้มาใช้ในการหมักอาหารออล และ น้ำส้มสายชูจากไวน์สับปะรดท่อไป ซึ่งผลจากการศึกษาเบื้องต้นของการหมักน้ำส้มสายชูนี้ทำให้เกิดการพัฒนาทางค้านเครื่อง หมักแบบคลอดัมน์ไปในการผลิตน้ำส้มสายชู

น้ำส้มสายชูใหม่การผลิตก็มานานแล้ว เป็นทั้งชนิดน้ำส้มสายชูกลั่น และน้ำส้ม สายชูหมัก ส่วนน้ำส้มสายชูหมักนั้นก่อนข้างจะมีน้อยในห้องทดลอง ทั้ง ๆ ที่กลั่นและรส คิกว่า่น้ำส้มสายชูกลั่นก็ตาม ทั้งนี้อาจเนื่องมาจากกรรมวิธีและขั้นตอนในการทำน้ำส้มสายชู หมักค่อนข้างจะบุกมาก และใช้ระยะเวลานาน ตั้งแต่ถ้าจะลองหันมาสนใจผลิตน้ำส้ม สายชูหมักจากวัสดุคุณที่มีภายในประเทศ และราคาถูก เช่น สับปะรด โดยใช้เครื่องหมัก ที่มีประสิทธิภาพดีจะมีส่วนช่วยย่นระยะเวลาในการผลิตให้สั้นลงได้ ตั้งนั้นในการศึกษานี้จึง ไก่มุ่งถึงการออกแบบเครื่องหมักที่จะใช้ในการผลิตน้ำส้มสายชูที่รวดเร็ว และมีประสิทธิภาพ สิ่งที่จะต้องคำนึงถึงคือ ที่นี่ที่น้ำส้มสายชูห่วงเชือ อาหาร และอาการ รวมทั้งทวีประ ทั่ว ๆ ที่มีอิทธิพลต่อการหมักอีกด้วย ตั้งนั้นในการศึกษานี้จึงได้แบ่งออกเป็น 6 ขั้นตอน คือ ก่อนที่จะเริ่มต้น ได้ทำการเตรียมตัว เช่น การล้างทำความสะอาดอุปกรณ์ที่จะใช้ ตั้งแต่ตู้เย็น ถึงเตาอบ ที่มีผลต่อการเจริญเติบโตของเชื้อ *Acetobacter aceti* จากนั้นได้เตรียมการทดลอง ในขั้นตอนที่หนึ่ง และสอง น้ำที่ใช้ในการศึกษาเป็นวัสดุความสูงของแพคเบค ซึ่งมีผลโดยตรงต่อ ความรวดเร็วในการหมัก เพราะมีส่วนช่วยในการเพิ่มอัตราการถ่ายเทมวลสาร และในขั้น ที่สามที่นำมาได้ศึกษาถึงอิทธิพลของการให้ลมเข้าด้วยการเวียนของน้ำหมัก อัตราการท่ออากาศ และอัตรา

การในลเข้าของน้ำหมักที่เหมาะสม นอกจากนั้นยังให้ศึกษานิ่งแพคเบนชันก็ต่อ ที่มีผลต่อ การผลักน้ำสัมสายชู เพื่อเป็นข้อมูลเบริญเทียน รวมทั้งศึกษาเพิ่มเติมเกี่ยวกับความเป็นไป ให้ในการหมักน้ำสัมสายชูแบบชนิดกึ่งท่อเนื่อง เพื่อเป็นข้อมูลที่จะมีส่วนช่วยในการศึกษาการ หมักแบบท่อเนื่องท่อไป