

บทที่ 5

สรุปผลการทดลองและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการทดลอง

จากการศึกษาผลของสายพันธุ์หม่อน ระยะความสุก และสายพันธุ์ยีสต์ต่อคุณภาพของไวน์หม่อน ได้ผลการทดลองพอสรุปได้ดังนี้

1. ผลหม่อนสายพันธุ์บุรีรัมย์ 60 มีศักยภาพในการทำไวน์มากกว่าสายพันธุ์เชียงใหม่ พบมีสีม่วงแดง ปริมาณกรดทั้งหมด (ในรูปกรดซิตริก) ไม่สูง ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมด ประมาณแอนโทไซยานิน และปริมาณสารต้านอนุมูลอิสระ อยู่สูงกว่า สายพันธุ์เชียงใหม่ แต่มีขนาดผลเล็กกว่า

2. ปริมาณกรดที่เหมาะสมในการปรับน้ำหมัก จากผลหม่อนคือ 3.5 กรัมต่อลิตร โดยมีสัดส่วนหม่อนต่อน้ำ สำหรับสายพันธุ์เชียงใหม่เท่ากับ 1:1.43 โดยน้ำหนัก และสายพันธุ์บุรีรัมย์ 60 เท่ากับ 1:0.6 โดยน้ำหนัก และใช้ยีสต์สายพันธุ์ Lalvin K1V-1116

3. หม่อนสายพันธุ์บุรีรัมย์ 60 มีความเหมาะสมในการทำไวน์ โดยมีปริมาณกรดของน้ำหมักเริ่มต้น 3.5 กรัมต่อลิตร ใช้ยีสต์ *S. cerevisiae* สายพันธุ์ Fermivin (7013) ได้ไวน์หม่อนมีคุณภาพอยู่ในเกณฑ์ดี

4. ระยะความสุกที่เหมาะสมของหม่อนพันธุ์บุรีรัมย์ 60 ในการทำไวน์คือ ลักษณะผลหม่อนสีดำล้วน และสามารถนำไปผลิตในระดับอุตสาหกรรมได้

5.2 ข้อเสนอแนะ

1. ควรศึกษาด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ โดยนำไวน์หม่อนผสมกับไวน์ต่าง ๆ ให้ได้ผลิตภัณฑ์คุณภาพโดยอาศัยจุดเด่นของไวน์หม่อนด้านความเข้มของสีแดงเพื่อให้ได้ไวน์ที่สีแดงเข้ม

2. ในการเก็บรักษาไวน์หม่อน พบว่าไวน์หม่อนมีแนวโน้มในการเกิดสีน้ำตาลคล้ำได้ง่าย ดังนั้นควรมีการศึกษาให้ลึกซึ้ง ในเรื่องการเปลี่ยนแปลงสีของไวน์หม่อน ระหว่างการเก็บรักษา

3. จากการศึกษาครั้งนี้ มีการปรับปริมาณกรดของน้ำหมัก ในการผลิตไวน์หม่อน โดยการผสมน้ำลงไปเจือจาง เพื่อให้ได้ปริมาณกรดตามที่ต้องการในช่วง 2-4 กรัมต่อลิตร ดังนั้นหม่อนสายพันธุ์บุรีรัมย์ 60 ซึ่งมีกรดอยู่น้อย จึงใช้น้ำผสมจำนวนไม่มาก เป็นผลให้ความเข้มข้นของสารต่าง ๆ ยังมีอยู่สูงกว่า หม่อนพันธุ์เชียงใหม่ จึงส่งผลให้ค่าคุณภาพต่าง ๆ มีแนวโน้มดีกว่า พันธุ์เชียงใหม่ ด้วย