



รายงานวิจัย

การศึกษาคุณสมบัติทางกายภาพ เคมีและฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ
ของไวน์จากผลไม้ท้องถิ่นภาคใต้

**Physical and Chemical Properties and Antioxidant Activity
of Wines form Native Plants Southern Thailand**

ผศ.ดร.เสน่ห์ แก้วนพรัตน์

รศ.นัฏฐา แก้วนพรัตน์

นางสาววาสนา มู้อา

รายงานวิจัยฉบับนี้ได้รับเงินอุดหนุนการวิจัยจากงบประมาณ

แผ่นดิน

มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

ปีงบประมาณ พ.ศ.2550

กิตติกรรมประกาศ

คณะผู้วิจัยขอขอบคุณ โปรแกรมวิชาชีววิทยาและชีววิทยาประยุกต์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพอุตสาหกรรม คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ภาควิชาเทคโนโลยีเภสัชกรรม คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ และสถาบันอาหาร (2008 ซอยเจริญสนิทวงศ์ 40 ถนนเจริญสนิทวงศ์ แขวงบางยี่ขัน เขตบางพลัด กรุงเทพฯ 10700) ที่เอื้อเฟื้อสถานที่ เครื่องมือ อุปกรณ์ ในการทำวิจัย และขอขอบคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านที่ให้ความช่วยเหลือจนโครงการนี้สำเร็จ ลุล่วงไปด้วยดี

ขอขอบคุณสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติและมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา ผู้ให้ทุนอุดหนุนในการทำวิจัยในครั้งนี้

คณะผู้จัดทำ

10 มกราคม 2552

เลขทะเบียน.....	158223
วันที่.....	23 ส.ค. 2553
เลขเรียกหนังสือ.....	บ.41. 229

ค. ๖๖ ก
๑๑-๑

คำนำ

เพื่อเป็นการส่งเสริมการผลิตไวน์ให้กับชุมชน และการนำผลไม้ท้องถิ่นของภาคใต้ที่ไม่มีคุณค่าทางเศรษฐกิจมาใช้ประโยชน์ คณะผู้ทำวิจัยได้จัดทำชุดโครงการวิจัยเรื่อง การพัฒนาการผลิตไวน์จากผลไม้ท้องถิ่นภาคใต้ (Study to development wine production from native plant Southern Thailand) ขึ้น โดยมีโครงการวิจัยย่อย 4 โครงการคือ

1. สภาพที่เหมาะสมในการหมักไวน์จากผลไม้ท้องถิ่นภาคใต้
2. การเปลี่ยนแปลงระหว่างการบ่มไวน์จากผลไม้ท้องถิ่นภาคใต้
3. เปรียบเทียบการทำไวน์ผลไม้ให้ใสโดยใช้เอนไซม์เพคตินเนส
4. การศึกษาคุณสมบัติทางกายภาพ เคมีและฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของไวน์จากผลไม้ท้องถิ่นภาคใต้

รายงานฉบับนี้เป็นผลการวิจัยของโครงการที่ 4 โดยได้นำไวน์ที่ได้จากผลไม้ 4 ชนิดคือไวน์มะม่วงหิมพานต์ ไวน์มะเมา ไวน์กำขำ และไวน์หว่า จากโครงการที่ 1 มาศึกษาคุณสมบัติทางกายภาพ เคมีโดยยึดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.๒/๒๕๔๖) ไวน์ผลไม้ และได้ศึกษาฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของไวน์ผลไม้ที่ได้ ผลจากการศึกษาในครั้งนี้จะมีประโยชน์สำหรับผู้ผลิตไวน์โดยจะนำความรู้ที่ได้ไปเผยแพร่ให้กับชุมชน เป็นการพัฒนาชุมชนให้ยั่งยืน สามารถแก้ไขปัญหาความยากจนและยกระดับคุณภาพชีวิตของคนในชุมชนได้ รวมทั้งเมื่อผลิตภัณฑ์ได้มาตรฐานสากลแล้ว ก็สามารถแข่งขันในเชิงการค้าได้