

บทที่ 4

สรุปผลการทดลอง

1. จากการวิเคราะห์องค์ประกอบของลูกหว่าหลังจากการใช้เอนไซม์เพคตินเนสทางการค้าคือ LALLYME HC และ Pectinase AR เปรียบเทียบกับการไม่ใช้เอนไซม์ให้ผลไม่แตกต่างกันทางสถิติ
2. ผู้ทดสอบชิมให้การยอมรับการหมักไวน์ลูกหว่าที่ใช้อัตราส่วนระหว่างลูกหว่าต่อน้ำเท่ากับ 1:3 และมีการเติมเอนไซม์ LALLYME HC ที่ความเข้มข้น 50 พีพีเอ็ม มากที่สุด
3. การหมักไวน์มะม่วงหิมพานต์และไวน์กำขำไม่จำเป็นต้องทำใสเนื่องจากไวน์ทั้งสองชนิดนี้สามารถตกตะกอนได้เองหลังจากการทำ racking
4. การเติมเอนไซม์เพคตินเนสและสารช่วยในการตกตะกอน (เจลาติน เคซีน และเบนโตไนท์) จะทำให้ไวน์มะม่วงหิมพานต์ใสได้เร็วและมีความใสมากกว่าการไม่เติมสารใดลงไปในช่วงการบ่ม อย่างไรก็ตามเมื่อสิ้นสุดการบ่มไวน์ที่เติมเอนไซม์และ/หรือสารช่วยในการตกตะกอน และไม่เติม ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ และค่าอื่น ๆ ที่ตรวจสอบ (ความใส ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในไวน์ ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ พีเอช ปริมาณกรดทั้งหมด ปริมาณแอนโทไซยานิน และปริมาณแอลกอฮอล์) ไม่มีความแตกต่างทางสถิติเช่นกัน
5. การเติมสารช่วยตกตะกอนจะมีผลต่อการเปลี่ยนแปลงค่าความใส ปริมาณกรดทั้งหมด ปริมาณแอนโทไซยานิน และปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ระหว่างการทำไวน์ใส เมื่อพิจารณาการยอมรับโดยวิธีการทดสอบชิม พบว่า ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ