

การทำสาโทจากธัญพืช

ปีการศึกษา 2547

โดย

นางสาวกัญฐกา โภธิสุนทร
นางสาวจุฑามาส รุจิสมนภา
นางสาวกัลยาภรณ์ แสนศักดิ์

อาจารย์ที่ปรึกษา

อาจารย์ วัชร เวียงแก้ว
อาจารย์ที่ปรึกษาร่วม
ผศ.ดร. สันสุภา จุ้ยจุลเจิม

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้จัดทำขึ้นเพื่อศึกษาการหมักสาโทจากธัญพืชทั้ง 4 ชนิด คือ ข้าวเหนียว ข้าวเจ้า ข้าวโพด และลูกเดือย ซึ่งใช้ตัวแปรควบคุมเหมือนกัน และมีวัตถุประสงค์เพื่อปรับปรุงคุณภาพของสาโทและพัฒนาให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ โดยวิเคราะห์หาปริมาณแอลกอฮอล์ ปริมาณน้ำตาล ความเป็นกรด-ด่าง (pH) และปริมาณกรดทั้งหมด โดยการวิเคราะห์ตั้งแต่เริ่มต้นการทดลองหมักจนถึงวันที่ 15 ของการหมัก พบว่าสาโทจากข้าวเหนียวให้ปริมาณแอลกอฮอล์สูงที่สุดโดยมีค่าประมาณ 7.28% โดยปริมาตร ในขณะที่สาโทที่หมักจากข้าวเจ้า ข้าวโพด และลูกเดือย ให้ปริมาณแอลกอฮอล์ประมาณ 6.41%, 3.50%, และ 3.70% ตามลำดับ เมื่อนำสาโททั้งหมดมาทดสอบทางประสาทสัมผัส โดยมีผู้ทดสอบทั้งหมด 30 คน พบว่า สาโทจากข้าวเหนียวให้กลิ่นและรสชาติดีกว่าสาโทชนิดอื่นๆ โดยสาโทจากข้าวเหนียวจะมีคะแนนรวมอยู่ในช่วง 13-20 คะแนน ซึ่งจัดเป็นสาโทที่มีคุณภาพดี และเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค ส่วนสาโทจากข้าวเจ้า จะมีคะแนนรวมอยู่ในช่วง 9-12 คะแนน ซึ่งจัดว่าเป็นสาโทที่เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค แต่ยังมีข้อบกพร่องอยู่ในขณะที่สาโทจากข้าวโพดและลูกเดือย มีคะแนนอยู่ในช่วง 5-8 คะแนน ซึ่งจัดว่าเป็นสาโทที่ผู้บริโภคยังไม่ยอมรับ ต้องมีการปรับปรุงต่อไป

คำสำคัญ : สาโท / ธัญพืช / แอลกอฮอล์