

ผลการทดลอง

1. ผลการวิเคราะห์องค์ประกอบของน้ำตาลโทนค และไวน์ ดังแสดงในตารางที่ 1

ตารางที่ 1 องค์ประกอบของน้ำตาลโทนค และไวน์

องค์ประกอบ	น้ำตาลโทนค	ไวน์	หมายเหตุ
Refractometer Reading	16°	-	วัดด้วยเครื่อง ATAGO HAND SUGAR REFRACTOMETER, 0 - 32
pH	5.5	4.4	วัดด้วยเครื่อง PHM 61 Laboratory pH meter RADIOMETER, COPENHAGEN
Total sugar	16.8 %	1.25 %	ใช้วิธี Somogyi (1)
Reducing sugar	1.8 %	-	ใช้วิธี Somogyi
Sucrose	15 %	-	-
Ethyl alcohol	-	7 % (W/V)	ใช้วิธี Dichromate Oxidation (1)

2. ผลการวิเคราะห์หา % กรดน้ำส้ม, % แอลกอฮอล์ และ pH ระหว่างหมักน้ำส้มสายชูใน
ถังหมักที่สร้างขึ้น แสดงในตารางที่ 2

ตารางที่ 2. แสดงการเปลี่ยนแปลง % กรดน้ำส้ม, % แอลกอฮอล์
และ pH ในระหว่างการหมักในถังหมัก แบบ circulation
process

เวลาหมัก (ชั่วโมง)	pH	% กรดน้ำส้ม	% แอลกอฮอล์ (น้ำหนัก/ปริมาตร)
0	3.85	0.93	6.83
12	3.35	2.54	3.53
24	3.35	2.65	2.65
36	3.3	2.96	2.65
48	3.3	3.3	2.22
60	3.25	3.71	1.96
72	3.2	4.00	1.68
84	3.15	4.33	1.53
96	3.1	4.59	1.28
108	3.05	4.91	0.91
120	3.05	5.21	0.74
132	3.05	5.43	0.49
144	3.05	5.72	0.20
156	-	-	-
168	3.05	6.01	0.00
180	3.05	6.02	-
192	3.05	5.95	-

3. ผลการเปรียบเทียบการเพิ่มขึ้นของ % ทรศน้ำต้ม ระหว่างวิธี circulation process และ bulbling process ดังแสดงในตารางที่ 3

ตารางที่ 3 การเพิ่มขึ้นของ % ทรศน้ำต้ม โดยวิธี Circulation และ Bulbling Processes :

จำนวนวัน	Circulation Process % ทรศน้ำต้ม	Bulbling Process % ทรศน้ำต้ม
0	1.72	1.72
1	2.43	1.67
2	2.81	1.72
3	3.18	1.77
4	3.36	1.86
5	3.96	1.86
6	4.14	1.97
7	4.41	2.10
8	4.61	2.18
9	4.80	2.29
10	4.97	2.35
11	5.12	2.50
12	5.32	2.65
13	5.57	2.77
14	5.71	2.87
15	5.83	2.95
16	6.01	3.00
17	6.13	3.10
18	6.17	3.06
19	6.18	3.14

4. คุณภาพของน้ำดื่มสายรุ้งจากน้ำบาดาล โคนก

น้ำดื่มสายรุ้งที่ได้จากกักเก็บแบบ circulation process จะมีสีเหลืองของ
ใส่ โคนกใบทองกรอง และมีกลิ่นเหม็น สามารถนำมาราดเจอร์โรรม์ และบรรจุขวดได้ทันที
ส่วนน้ำดื่มสายรุ้งที่ได้จากการหมักแบบ คัดอากาศ จะมีสีน้ำตาล ขุ่น และมีกลิ่นหมัก
จึงจำเป็นต้องกรองก่อนบรรจุขวด