



ผลงาน

กรรมวิธีการผลิตน้ำส้มสายชูหมักพร้อมดื่ม
จากมังคุดด้วยเทคนิคการหมักแบบขั้นตอนเดียว

ผู้คิดค้น

1. อาจารย์มนตรี เรืองสิงห์
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุพัตรา พูลพีชชนม์
3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์กาญจนา ผลาผล
4. ดร.จิตสุภา สาร



Mangosteen Cider



อนุสิทธิบัตร

เลขที่คำขอ 2503000129

ประเภทผลงาน : ผลิตภัณฑ์

รายละเอียดผลงาน

น้ำส้มสายชูหมักพร้อมดื่มจากมังคุด หรือไซเดอร์
มังคุด (Mangosteen cider) เป็นผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม
เพื่อสุขภาพ เดิมมีกรรมวิธีการผลิตแบบดั้งเดิมเป็น
แบบ 2 ขั้นตอน โดยขั้นตอนแรกเป็นการผลิต
แอลกอฮอล์ โดยยีสต์จะเปลี่ยนน้ำตาลในวัตถุดิบไป
เป็นแอลกอฮอล์ ส่วนในขั้นตอนที่สองเป็นการออกซิ
ไดซ์แอลกอฮอล์ไปเป็นกรดอะซิติกโดยเชื้อแบคทีเรีย

ไซเดอร์มังคุดนี้ เป็นน้ำส้มสายชูหมักพร้อมดื่มจาก
มังคุด ซึ่งเป็นเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพที่ได้จาก
กระบวนการหมักน้ำมังคุดด้วยเทคนิคการหมักร่วม
แบบขั้นตอนเดียวเดียว (one step fermentation)
ด้วยเชื้อยีสต์ *Saccharomyces cerevisiae*
TISTR5279 หมักร่วมกับ *Gluconobacter*
suboxydan TISTR757

จุดเด่นของเทคโนโลยี

การประดิษฐ์นี้ได้เสนอกรรมวิธีการผลิตน้ำส้มสายชูหมักพร้อมดื่มจากมังคุดด้วยเทคนิค
การหมักแบบขั้นตอนเดียว (one step fermentation) เป็นการลดขั้นตอนและระยะเวลา
ในการผลิตน้ำส้มสายชูหมักพร้อมดื่ม เพื่อพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ไซเดอร์มังคุดผสมน้ำผึ้ง
เพื่อสุขภาพที่ให้คุณประโยชน์ต่อสุขภาพจากสารต้านอนุมูลอิสระ