



## บันทึกข้อความ

ปธ.๐๐๑/๖๓

ส่วนงาน คณะวิทยาศาสตร์ หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีชีวภาพ โทร ๓๘๓/๐-๒

ที่ อว ๖๙.๕.๑.๑/๕๓/๑

วันที่ ๒๙ พฤษภาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขอรายงานสรุปเนื้อหาและการนำไปใช้ประโยชน์

เรียน คณบดีคณะวิทยาศาสตร์

ตามที่คณะวิทยาศาสตร์ได้อนุญาตให้ข้าพเจ้าเข้าร่วมโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตรการทำไวน์และสุนทรีย์ของการดื่มไวน์ เมื่อวันที่ ๒๔ พฤษภาคม ๒๕๖๖ เวลา ๐๘.๓๐-๑๖.๓๐ น. ณ ห้องปฏิบัติการ ๓๔๐๓ ชั้น ๔ อาคารจุฬารณีนัน คณะวิทยาศาสตร์นั้น

บัดนี้ ข้าพเจ้าได้เข้าร่วมโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตรการทำไวน์และสุนทรีย์ของการดื่มไวน์ เป็นที่เรียบร้อยแล้ว ดังนั้นจึงขอรายงานสรุปเนื้อหาและประโยชน์ที่ได้รับ ดังนี้

### ๑. สรุปเนื้อหาที่ได้รับจากการเข้าประชุม/อบรม ฯลฯ

ในการเข้าร่วมการอบรมครั้งนี้ ได้ทราบถึงความเป็นมาและปัจจัยหลักจากยีสต์ที่ทำให้เกิดการหมัก ไวน์ (wine) เป็นเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่ทำมาจากการหมักด้วยองุ่น ยีสต์จะกินน้ำตาลในองุ่นและแปรเปลี่ยนเป็นเอทานอล คาร์บอนไดออกไซด์ และความร้อน องุ่นสายพันธุ์ต่าง ๆ และยีสต์หลายสายพันธุ์เป็นปัจจัยหลักในไวน์หลากสไตล์ ความแตกต่างเหล่านี้เป็นผลมาจากปฏิสัมพันธ์ที่ซับซ้อนระหว่างการพัฒนาทางชีวเคมีขององุ่น ปฏิกริยาที่เกี่ยวข้องกับการหมัก สภาพแวดล้อมในการเพาะปลูกองุ่น และกระบวนการผลิตไวน์ หลายประเทศออกกฎหมายในการตั้งชื่อเพื่อกำหนดรูปแบบและคุณภาพของไวน์ โดยทั่วไปสิ่งเหล่านี้จะจำกัดแหล่งกำเนิดทางภูมิศาสตร์และสายพันธุ์องุ่นที่ได้รับอนุญาต เช่นเดียวกับแง่มุมอื่น ๆ ของการผลิตไวน์ ไวน์ที่ไม่ได้ทำมาจากองุ่น ซึ่งเกี่ยวข้องกับการหมักพืชผลเพิ่มเติม รวมทั้งไวน์ข้าว และไวน์ผลไม้อื่น ๆ เช่น พลัม เซอร์รี่ ทับทิม ลูกเกด และเอลเดอร์เบอร์รี่ ไวน์มีการผลิตมานานนับ ๗๐๐๐ ปีก่อนคริสตกาล ชนิดของไวน์ มีดังนี้ ไวน์แดง ไวน์ขาว ไวน์โรเซ่ ไวน์สปาร์คกลิ้ง ไวน์หวาน ซึ่งแบ่งได้จากส่วนประกอบต่างๆในการผลิต ส่วนประกอบส่วนใหญ่ของไวน์คือองุ่นสายพันธุ์ต่าง ๆ ยีส และส่วนผสมทางเคมีอื่น ๆ ปกติแล้ว ปริมาณของแอลกอฮอล์จะอยู่ระหว่าง ๙-๑๕ เปอร์เซ็นต์ต่อปริมาณน้ำ ๘๕ เปอร์เซ็นต์ แอลกอฮอล์ในไวน์ส่วนใหญ่เป็นเอทิลแอลกอฮอล์ และยังพบตัวทำละลายประเภทกลีเซอรอล ซอร์บิทอล และบูตีแลนกลีคอลนอกจากนั้น ไวน์ยังประกอบด้วยน้ำตาลชนิดต่าง ๆ ทั้งกลูโคส ฟรุคโตส ในปริมาณที่แตกต่างกันไป ตั้งแต่ ๑-๒ กรัมต่อลิตร ในทรายไวน์ที่หมักจนน้ำตาลกลายเป็นแอลกอฮอล์แล้ว จนถึง ๕๐-๖๐ กรัมต่อลิตร ในไวน์หวานที่กระบวนการหมักบ่มยังไม่สมบูรณ์ กรดต่าง ๆ ทั้งกรดมาลิก กรดซิตตริก กรดทาทาริก กรดน้ำส้ม กรดแลกติก กรดซัคซินิก ส่วนผสมอื่น ๆ เช่น แทนนิน แอนโทไซอัน รงควัตถุ (pigment) ต่าง ๆ เช่น แอนโทไซยานิน พื้นที่ที่ใช้ในการเพาะองุ่นสำหรับหมักไวน์เนื่องจากดินที่ใช้ทำให้รสองุ่นต่างกัน ดังนั้น ไวน์ที่ผลิตในยุโรป (Old-

world) เช่น ฝรั่งเศส อิตาลี จะรสต่างจากไวน์ที่ผลิตในที่อื่น ๆ (New-world) เช่น แอฟริกาใต้ ออสเตรเลีย แคลิฟอร์เนีย ชิลี เป็นต้น

ไวน์ที่ผลิตในอเมริกา :ไวน์จากออเรกอน (Oregon) หรือไร่นาปาในแคลิฟอร์เนีย (Napa Valley, California)

ไวน์ที่ผลิตในฝรั่งเศส :ไวน์จาก Bordeaux, Burgundy, และ Champagne

ไวน์ที่ผลิตในอิตาลี :ไวน์จาก Tuscany, Chianti

ไวน์ที่ผลิตในออสเตรเลีย :ไวน์จาก Shiraz

## ๒. ประโยชน์ต่อการปฏิบัติงานในตำแหน่งหน้าที่

๒.๑ การเข้าร่วมอบรมเชิงปฏิบัติการครั้งนี้ได้นำองค์ความรู้และประสบการณ์มาช่วยพัฒนา นักศึกษาให้บรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs) ที่กำหนดไว้ โดยเฉพาะอย่างยิ่งข้อ ๒ และ ๓ ช่วยอาจารย์ ผู้สอนในการพัฒนานักศึกษาด้านทักษะการปฏิบัติการและการประยุกต์ใช้องค์ความรู้ทาง เทคโนโลยีชีวภาพให้เกิดประโยชน์

## ๓. ประโยชน์ต่อหน่วยงาน (ระดับงาน/หลักสูตร/คณะ)

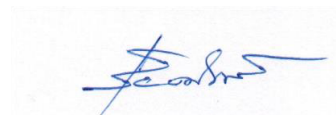
๓.๑ สร้างเครือข่ายให้บุคลากรสายสนับสนุนผู้ปฏิบัติงานในห้องปฏิบัติการ

๓.๒ แลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์การทำงานของสายสนับสนุนวิชาการ

๓.๓ บุคลากรสามารถเพิ่มทักษะการเรียนรู้ประสบการณ์ใหม่มากขึ้น

พร้อมนี้ได้แนบ รูปภาพการเข้าร่วมโครงการอบรม จากการเข้าประชุม/อบรมฯมาพร้อมนี้แล้ว

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ



(นายเกรียงศักดิ์ ภูดีทิพย์)

ตำแหน่ง นักวิทยาศาสตร์

ความคิดเห็นของผู้บังคับบัญชาชั้นต้น (ประธานอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร/ผู้อำนวยการ  
สำนักงาน/หัวหน้างาน)

บุคลากรดังกล่าวไปนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ดังนี้(โปรดระบุรายละเอียด)  
.....สอดคล้องกับผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร และสามารถนำมาใช้พัฒนาการเรียนการสอนและการวิจัยได้  
.....



(อาจารย์ ดร.มยุรา ศรีกัลยานุกุล)

ประธานอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต  
สาขาเทคโนโลยีชีวภาพ

## รูปภาพเข้าร่วมโครงการอบรม

secretary-science.mju.ac.th/wtms\_newsDetail.aspx?nid=27547&lang=th-TH

คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยแม่โจ้  
Faculty of Science, Maejo University

หน้าหลัก เกี่ยวกับหน่วยงาน คู่มือจรรยาบรรณ สายตรงคนบ่ด TOR\_66 ศูนย์บริการวิชาการ Green Office หลักสูตรที่เปิดสอน

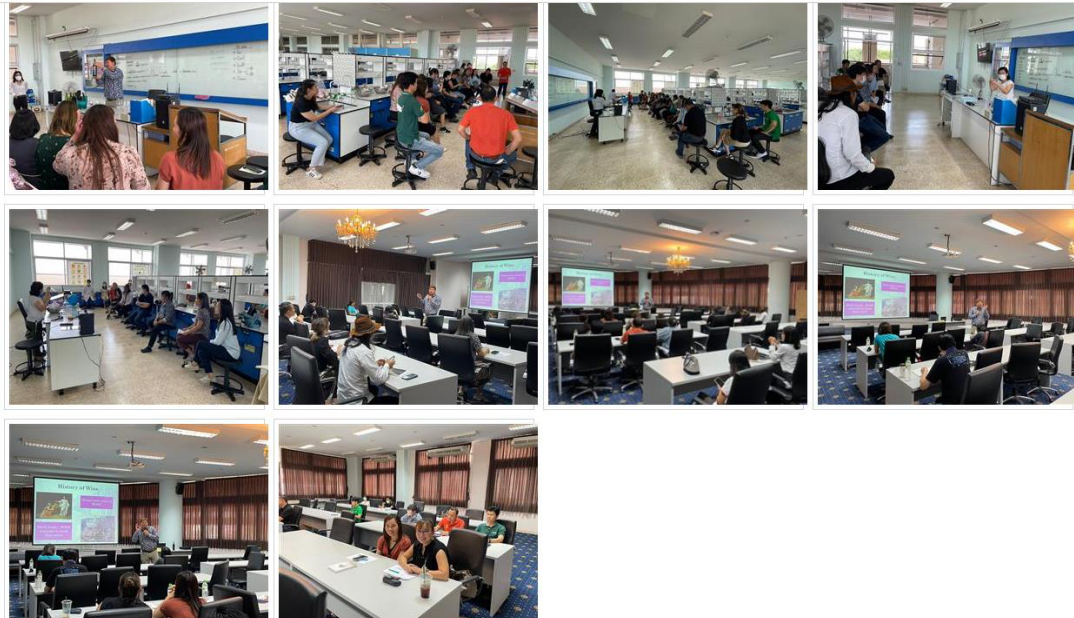
### สาขาเคมี คณะวิทยาศาสตร์ จัดโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตรการทำไวน์และสุนทรียของการดื่มไวน์

หน้าแรก / ข่าวสารกิจกรรม / รายละเอียดข่าวสาร

ในวันพุธที่ 24 พฤษภาคม 2566 สาขาเคมี คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ จัดโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตรการทำไวน์และสุนทรียของการดื่มไวน์ ให้แก่นักศึกษามหาวิทยาลัยแม่โจ้ ตามข้อบังคับตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยแม่โจ้ ว่าด้วยการจัดสวัสดิการภายในมหาวิทยาลัยแม่โจ้ ณ อาคารจุฬารักษ์ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ โดยโครงการนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อให้บุคลากรได้เรียนรู้ถึงกระบวนการผลิตไวน์ การลงมือปฏิบัติจริงในการเตรียมเชื้อหมักไวน์และการหมักผลไม้เพื่อผลิตไวน์ พร้อมทั้งยังเป็นการเพิ่มทักษะให้นักศึกษามีความรู้และประสบการณ์ตรงที่จะนำไปต่อยอดในอนาคตได้ ซึ่งได้รับเกียรติจากคณาจารย์สาขาเคมี คณะวิทยาศาสตร์ มาเป็นผู้ให้ความรู้ในครั้งนี้



secretary-science.mju.ac.th/wtms\_newsDetail.aspx?nid=27547&lang=th-TH



ปรับปรุงข้อมูล : 25/5/2566 9:46:03 ที่มา : คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ จำนวนผู้เปิดอ่าน : 5