



บันทึกข้อความ

บศ.001/63

ส่วนงาน คณะวิทยาศาสตร์ สำนักงานคณบดี งานบริหารและธุรการ โทร 3801

ที่ อว 69.5.1.1/553

วันที่ 25 พฤษภาคม 2566

เรื่อง ขอรายงานสรุปเนื้อหาและการนำไปใช้ประโยชน์

เรียน คณบดีคณะวิทยาศาสตร์

ตามที่คณะวิทยาศาสตร์ได้อนุญาตให้ข้าพเจ้านายจเร ตุ่นคำ เข้าร่วมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรการทำไวน์และสุนทรียของการดื่มไวน์ เมื่อวันที่ 24 พฤษภาคม 2566

บัดนี้ ข้าพเจ้าได้เข้าร่วม การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ เป็นที่เรียบร้อยแล้ว ดังนั้นจึงขอรายงานสรุปเนื้อหาและประโยชน์ที่ได้รับ ดังนี้

1. สรุปเนื้อหาที่ได้รับจากการเข้าร่วมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการดังนี้

ไวน์ (Wine) เป็นเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ (9-15 %) ที่จากองุ่นหรือผลไม้อื่นๆหมัก โดยนิยมนำมาดื่มคู่กับอาหาร ไวน์แยกเป็นแยกเป็นชนิด ได้ 5 ชนิด

1. ไวน์แดง เป็นไวน์ที่หมักจากองุ่นแดงเท่านั้น โดยสีแดงของไวน์ได้จากการเติมเปลือกองุ่นลงไป โดยความเข้มข้นของสีแดง ไปจนแดงอมม่วง ก็จะขึ้นกับระยะเวลาในการหมัก ยิ่งนานยิ่งเข้ม อาหารที่กินเข้ากับไวน์แดงจะเป็นพวก เนื้อ จะเข้ากันได้ดี
2. ไวน์ขาว เป็นไวน์ที่หมักจากองุ่นเขียว เอามาบดใช้แต่น้ำองุ่นไม่เติมเปลือกลงไป อาหารที่กินเข้ากับไวน์ขาว พวกปลา อาหารทะเล
3. ไวน์โรเซ่ เป็นไวน์สีชมพู หมักจากองุ่นแดง หรือองุ่นขาวเป็นเวลาสั้นๆ โดยแยกเปลือกออกจากเนื้อองุ่นก่อนหมัก อาจจะเติมเปลือกไปเล็กน้อยจะทำให้ได้สีที่เข้มข้น สามารถกินได้กับอาหารที่หลากหลาย ได้ทั้งเนื้อ อาหารรสจัด ปลา หรืออาหารรสชาติอ่อน
4. ไวน์สปาร์คกลิ้ง เป็นไวน์ที่มีการอัดก๊าซ คาร์บอนไดออกไซด์ ทำให้เป็นไวน์ที่มีฟองซ่า เป็นไวน์ที่นิยมทานก่อนอาหาร
5. ไวน์หวาน เป็นไวน์ที่มีน้ำตาลเหลืออยู่มาก และมีปริมาณแอลกอฮอล์ที่น้อย ทานได้ทุกเพศทุกวัย เข้าได้กับอาหารผักผลไม้ หรือขนม

การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการครั้งนี้ ได้ให้ผู้เข้าร่วมโครงการ ลองผลิตไวน์เบอร์รี่

มีขั้นตอนการผลิต

1. คั้นน้ำจากลูกเบอร์รี่ประมาณ 1 kg กรองเอาแต่ส่วนใสด้วยผ้าขาวบางจากนั้น ปรับปริมาตรให้ได้ 1 ลิตรด้วยน้ำดื่ม
2. เติมน้ำเชื่อมปรับความหวาน แล้ววัดความหวานให้ได้ค่าประมาณ 20 – 25 brix เทน้ำลูกเบอร์รี่ที่ได้ลงในขวดหมัก
3. เติมหาล้าเชื้อยีสต์ เทลงไปในน้ำเบอร์รี่
4. ปิดจุกขวดหมัก ด้วยแอร์ล็อก รอ 7 วัน แล้ว knock เชื้อบรรจุขวด

ประโยชน์ของไวน์

ไวน์เป็นเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ แต่ยังมีพวคน้ำองุ่น น้ำผลไม้อื่นๆ ที่นำมาเป็นส่วนประกอบสรรพคุณที่ได้ก็จะมาจากผลไม้ชนิดนั้นด้วย เช่น

1. ชะลอความแก่
2. ช่วยลดความเสี่ยงของโรคหัวใจ
3. ช่วยลดความเสี่ยงจากโรคมะเร็ง
4. ช่วยลดปริมาณคอเลสเตอรอล
5. ช่วยในการย่อยอาหาร
6. ช่วยคลายความเครียด
7. ช่วยป้องกันโรคความจำเสื่อม
8. ช่วยด้านสุขภาพเหงือกและฟัน
9. ช่วยป้องกันโรคหวัด

2. ประโยชน์ต่อการปฏิบัติงานในตำแหน่งหน้าที่

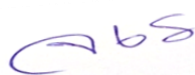
การเข้าร่วมโครงการครั้งนี้จะได้นำองค์ความรู้และประสบการณ์มาช่วยพัฒนานักศึกษาให้บรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs) ในข้อ 2 และ 3 ช่วยอาจารย์ผู้สอนในการพัฒนานักศึกษาด้านทักษะการปฏิบัติและการประยุกต์ใช้องค์ความรู้ทางเทคโนโลยีชีวภาพให้เกิดประโยชน์ เช่น รายวิชา

1. ชว 450 เทคโนโลยีการหมัก
2. ชว 454 การผลิตเอทานอลทางเทคโนโลยีชีวภาพ

3. ประโยชน์ต่อหน่วยงาน (ระดับงาน/หลักสูตร/คณะ)

1. มีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้กันระหว่างหน่วยงาน ประสานงานเครือข่ายกัน

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ



(นายจเร ตุ่นคำ)

25/ พ.ค. /66

ความคิดเห็นของผู้บังคับบัญชาชั้นต้น (ประธานอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร/ผู้อำนวยการสำนักงาน/หัวหน้างาน)

บุคลากรดังกล่าวไปนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ดังนี้ (โปรดระบุรายละเอียด)

.....
.....

.....
(อาจารย์ ดร.มยุรา ศรีกัลยานุกุล)

ประธานอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ

.....25...../.....พฤษภาคม/.....2566.....