

## 1. รายการบรรณานุกรม

1.1.Name (Author Name or Corporate name) : Vanderhaegen, Bart; ...[et al.]

1.2 Article Title: The Chemistry of beer aging – a critical review

1.3 Journal Title : Food Chemistry

Vol. 95 No Year 2006 Page 357-381

## 2. ชื่อภาษาไทย (ชื่อแปล)

เคมีของการบ่มเบียร์---บทปริทรรศน์วิจารณ์

## 3. สรุปสาระสำคัญ / บทคัดย่อภาษาไทย

ในสภาวะปัจจุบัน ปัญหาหลักของคุณภาพเบียร์คือการเปลี่ยนแปลงขององค์ประกอบทางเคมีระหว่างการเก็บ ซึ่งจะเปลี่ยนคุณสมบัติการรับรู้ทางประสาทสัมผัส กลิ่นรสหลายอย่างอาจเพิ่มขึ้น ขึ้นกับชนิดของเบียร์และสภาวะการเก็บรักษา ไขมันบางชนิดและเบียร์เมื่อบ่มไว้คุณภาพด้านกลิ่นรสจะไม่เป็นที่พึงปรารถนา หลักใหญ่ของงานวิจัยนี้มุ่งเน้นไปที่เบียร์ที่บ่ม โดยศึกษาส่วนประกอบกลิ่นกระด้าง (cardboard-flavored component) (E)-2-nonenal และการเกิดของสารนี้จากการออกซิไลด์ลิพิด (lipid oxidation) มีการอธิบายเกี่ยวกับกลิ่นเก่าเก็บอื่นเล็กน้อยแต่ก็มีความสำคัญต่อความรู้ตึกประสาทสัมผัสโดยรวมของเบียร์ที่บ่ม บทความนี้ได้รวบรวมความรู้ในปัจจุบันเกี่ยวกับองค์ประกอบทางเคมีเริ่มต้นของกลิ่นรสเบียร์ที่บ่มและขบวนการเกิดปฏิกิริยาที่มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงกลิ่นรส นอกจากนี้ยังกล่าวถึงความสัมพันธ์ระหว่างกระบวนการผลิตและความคงตัวของกลิ่นรส