

1. รายการบรรณานุกรม

1.1 Name (Author Name or Corporate name) : Garde-Cerdan, Teresa and Ancin-Azpilicueta, Carmen

1.2 Article Title : Review of quality factors on wine ageing in oak barrels

1.3 Journal Title : Trends in Food Science & Technology

Vol. 17 No. 8 Year 2006 Page 438-447.

2. ชื่อภาษาไทย (ชื่อแปล)

การทบทวนปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพของการบ่มไวน์ในถังไม้โอ๊ก

3. สรุปสาระสำคัญ / บทคัดย่อภาษาไทย

ถังไม้โอ๊กมีความสำคัญและมีผลต่อกลิ่นหอม สี และความคงตัวของไวน์ ทำให้ไวน์ใส ซึ่งเกิดขึ้นเองโดยธรรมชาติ คุณภาพของไวน์ขึ้นอยู่กับปัจจัยที่แตกต่างกัน ปัจจัยหลักคือ ส่วนประกอบของไม้ ส่วนประกอบของไวน์ และอายุการเก็บ อันดับแรกจะต้องศึกษาทบทวน ความแตกต่างของปัจจัยดังกล่าวข้างต้นที่มีผลต่อคุณภาพของไวน์ และเพิ่มการศึกษาสารประกอบ ethylphenol ที่เกิดขึ้นซึ่งไม่เป็นที่ต้องการ และพบว่าเกิดขึ้นในไวน์ที่เก็บในถังไม้โอ๊กที่ใช้แล้ว ในที่สุดได้มีการศึกษากระบวนการดูดซับสารประกอบที่ระเหยได้บางส่วนด้วยไม้และบริเวณที่ลม พัดเข้าหา และได้นำเสนอวิธีใหม่ในการบ่มไวน์ในถังไม้โอ๊ก