

1. รายการบรรณานุกรม

1.1 Name (Author Name or Corporate name) : Moreno-Arribas, M.Victoria and Polo, M. Carmen

1.2 Article Title : Winemaking biochemistry and microbiology: current knowledge and future trends

1.3 Journal Title : Analytical Reviews in Food Science and Nutrition

Vol. 45 No. - Year 2005 Page 265-286

2. ชื่อภาษาไทย (ชื่อแปล)

การทำไวน์ในแง่ของชีวเคมีและจุลชีววิทยา : ความรู้ในปัจจุบันและแนวโน้มในอนาคต

3. สรุปสาระสำคัญ / บทคัดย่อภาษาไทย

การหมักองุ่นเพื่อผลิตไวน์ที่มีคุณภาพสูงต้องอาศัยกรรมวิธีทางชีวเคมีและจุลชีววิทยาที่ซับซ้อน โดยอาศัยการทำปฏิกิริยาของเอนไซม์ชนิดต่างๆ ซึ่งส่วนใหญ่เป็นการทำปฏิกิริยาของยีสต์และแบคทีเรียที่สามารถสร้างกรดแลคติก (lactic acid bacteria) ยีสต์เป็นสิ่งสำคัญในการผลิตไวน์โดยทำหน้าที่สร้างแอลกอฮอล์ ส่วนแบคทีเรียมัลิก (malic acid) เป็นกรดแลคติก (lactic acid) นอกจากนี้เอนไซม์ชนิดอื่นก็มีส่วนสำคัญเช่นกัน ในขณะที่เทคนิคการผลิตไวน์ได้พัฒนามากขึ้นโดยอาศัยความรู้ทางด้านชีวเคมีและการเกิดปฏิกิริยาของเอนไซม์ในกระบวนการหมัก การศึกษาในครั้งนี้ได้มีการทบทวนบทความและความรู้ที่เผยแพร่เร็วๆนี้ที่เกี่ยวกับชีวเคมีของการทำไวน์ ซึ่งบทความนี้ได้รวบรวมและปรับปรุงวรรณกรรมเกี่ยวกับการทำไวน์ให้ทันสมัยขึ้น งานวิจัยทางชีวเคมีและจุลชีววิทยาในการผลิตไวน์ได้ถูกรวบรวมซึ่งส่งผลให้มีการผลิตไวน์แบบใหม่ ออกมาเช่น สปาร์คลิงไวน์ (sparkling wine), เซอไลไวน์ (sur lie wine), และ ไวน์ที่บ่มทางชีวภาพ (biologically aged wines) เป็นต้น