

1. รายการบรรณานุกรม

1.1 Name (Author Name or Corporate name) : Willaert, Ronnie and Nedovic, Viktor A

1.2 Article Title : Primary beer fermentation by immobilized yeast-a review on flavor formation and control strategies

1.3 Journal Title : Journal of Chemical Technology and Biotechnology

Vol. 81 No. - Year 2006 Page 1353-1367

2. ชื่อภาษาไทย (ชื่อแปล)

การหมักเบียร์ครั้งแรกโดยใช้ยีสต์แบบตรึงเซลล์ : บทปริทัศน์ด้านรสชาติและกลไกการควบคุม

3. สรุปสาระสำคัญ / บทคัดย่อภาษาไทย

การหมักเบียร์โดยใช้ยีสต์แบบตรึงเซลล์เป็นวิธีที่ได้รับความนิยมในการหมักเบียร์ในปัจจุบัน การหมักเบียร์โดยวิธีนี้ต้องเน้นความสำคัญทั้งการหมักครั้งแรกและครั้งที่สองเนื่องจากเป็นส่วนสำคัญต่อรสชาติของเบียร์ที่ได้พบว่าปัจจัยที่มีผลต่อรสชาติของเบียร์ในระหว่างการหมักทั้งสองครั้ง คือ อุณหภูมิ ปริมาตร คุณภาพของเบียร์ดิบก่อนการหมัก และปริมาณอากาศที่มี การศึกษาและพัฒนาการหมักเบียร์โดยใช้ยีสต์แบบตรึงเซลล์ยังต้องพัฒนาต่อไป และทำยีสต์ถึงหมักเบียร์ (bioreactor configuration) ควรเอื้อประโยชน์ (facilitate) ต่อการตรึงเซลล์ของยีสต์ในการหมักครั้งแรกเพื่อให้มีประสิทธิภาพและควรมีการประเมินผลด้วย