

เรื่อง	การศึกษาคุณสมบัติทางกายภาพ ชีวภาพ และการยับยั้งการเจริญแบคทีเรียก่อโรคทางเดินอาหารในระบบการหมักหัวเชื้อขิงดองและเปียร์ซิง
นักศึกษา	นางสาวเพชร วาสะรัมย์ นางสาวสุชาดา โพธิศรี
อาจารย์ที่ปรึกษา	อาจารย์ ดร.วรนุช ภัคดีเดชาเกียรติ
ระดับการศึกษา	วิทยาศาสตร์บัณฑิต (วท.บ.) สาขาวิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์
ปีการศึกษา	2563

บทคัดย่อ

ระบบการหมักหัวเชื้อขิงดองแบบกึ่งกะ เป็นระบบการหมักแบบดั้งเดิมเพื่อการผลิตเปียร์ซิง ซึ่งในช่วงแรก การหมักพบว่าค่าความเป็นกรดต่างมีความเป็นกลาง จากนั้นมีการลดลงทำให้ระบบการหมักทั้งระบบเป็นกรดจนเข้าสู่การหมักเปียร์ซิง นอกจากนี้ในการหมักยังสามารถคัดแยกได้แบคทีเรียกรดแลคติกที่มีความสามารถในการยับยั้งแบคทีเรียก่อโรคทางเดินอาหารได้ ซึ่งแบคทีเรียกรดแลคติกที่คัดแยกได้นี้ จะถูกนำไปบ่งชี้สายพันธุ์ต่อไป เพื่อการพัฒนาเป็นสายพันธุ์บริสุทธิ์ในการหมักเปียร์ซิงต่อไป