

ผลไม้และสมุนไพรที่นิยมนำมาทำไวน์ในท้องถิ่นสุโขทัย

บทนำ

ประเทศไทยเป็นประเทศเกษตรกรรมที่มีการปลูกผลไม้หลายชนิด บางชนิดมีการปลูกตลอดปีมีจำนวนมาก เกินความต้องการของผู้บริโภค เกิดการเน่าเสีย เพื่อป้องกันเหตุนี้จึงมีการนำผลไม้เหล่านี้มาแปรรูปมาเป็นน้ำผลไม้หรือไวน์

ไวน์เป็นเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ชนิดหนึ่งผลิตได้จากการหมักน้ำผลไม้ โดยใช้ยีสต์ เช่น การหมักน้ำองุ่น น้ำสับปะรด น้ำมะพร้าว เป็นต้น ปัจจุบันมีผู้นิยมดื่มไวน์กันมากขึ้น เนื่องจากไวน์มีประโยชน์ต่อการทำงานของหัวใจ ในทางการแพทย์ใช้เป็นอาหารบำบัดความเจ็บปวดเล็กน้อย ๆ น้อย ๆ ใช้เป็นยาระงับความตื่นเต้นหรือความกังวล เป็นอาหารเสริมสำหรับผู้เป็นโรคเบาหวาน

(ชาติ อมาตยกุล, 2539 : 5)

นอกจากไวน์ผลไม้ ยังมีไวน์สมุนไพรอีกชนิดหนึ่ง ซึ่งได้จากการนำสมุนไพรมาตีปั่นเอาน้ำมาหมักกับยีสต์ นอกจากจะได้แอลกอฮอล์แล้ว ยังได้คุณค่าทางโภชนาการของสมุนไพรด้วย

ไวน์

1. ความหมายของไวน์

กระทรวงการคลัง (ม.ป.ป.) ได้ให้ความหมายไว้ว่า ไวน์ หมายถึง เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่หมักมาจากน้ำองุ่นสายพันธุ์ *Vitis Vinifera* แต่อาจใช้กับเครื่องดื่มที่หมักมาจากผลไม้ชนิดอื่นได้เช่นกัน แต่จะให้อromaและรสชาติที่แตกต่างกัน แม้ไม่ได้ทำจากองุ่น แต่ใช้กรรมวิธีไวน์องุ่น จะเรียกผลไม้ชนิดนั้นๆ นำหน้าชื่อไวน์ด้วยทุกครั้ง เช่น Apple Wine ไวน์มะยม ไวน์มังคุด เป็นต้น

ไวน์ (wine) หมายถึง เครื่องดื่มประเภทแอลกอฮอล์ ที่ได้จากการหมักน้ำผลไม้กับยีสต์ โดยควบคุมการหมักอย่างเหมาะสม ไวน์ที่ดื่มกันในท้องตลาดมีมากมายหลายชนิด อาจเรียกชื่อตามประเภทของผลไม้ชื่อผู้ผลิต หรือปริมาณของแอลกอฮอล์เป็นเกณฑ์ (ความหมายของไวน์, ม.ป.ป.)

สันติ วงศ์สุวรรณ (2531 : 15) ได้ให้ความหมายไว้ว่า ไวน์ หมายถึง เครื่องดื่มประเภทที่มีแอลกอฮอล์ เช่นเดียวกับกระแช่ เบียร์ และอื่น ๆ แต่ไวน์แตกต่างจากเครื่องดื่มที่กล่าวมาตรงที่ทำจากน้ำผลไม้ ทำให้มีกลิ่นและรสของผลไม้ชนิดนั้น ๆ อยู่ด้วย

จากความหมายข้างต้นสรุปได้ว่า ไวน์ หมายถึง เครื่องดื่มประเภทแอลกอฮอล์ ที่ได้จากการหมักน้ำผลไม้กับยีสต์ มีกลิ่นและรสของผลไม้ชนิดนั้น ๆ อยู่ด้วย

2. การแบ่งชนิดของไวน์

สามารถ พรหมศิริ (2540 : 87 – 90) ได้กล่าวถึงการแบ่งชนิดของไวน์ ดังนี้

2.1 การแบ่งไวน์ตามปริมาณแอลกอฮอล์

2.1.1 ไวน์ธรรมดา มีแอลกอฮอล์อยู่ประมาณ 9 – 14 เปอร์เซ็นต์ ไวน์ชนิดนี้ได้จากการหมักองุ่นโดยสมบูรณ์ซึ่งหมายถึง น้ำตาลที่มีอยู่ในองุ่นเปลี่ยนเป็นแอลกอฮอล์ 9 – 14 เปอร์เซ็นต์ ไวน์ธรรมดายังสามารถแบ่งออกเป็น 2 ชนิด คือ ไวน์ที่มีรสซ่า เนื่องจากมีแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์เจือปน เรียกว่า สปาร์คลิงไวน์ ตัวอย่างเช่น แชมเปญ เหล้าสปาร์คลิงเบอกันดี เหล้าชาร์มันง์ เหล้าคาร์บอเนต เป็นต้น ส่วนอีกชนิดหนึ่งคือ ไวน์ที่ไม่มีแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์เจือปน หรือเทเบิลไวน์ จัดเป็นไวน์ยอดนิยม เหมาะสำหรับดื่มคู่กับอาหาร ซึ่งสามารถแบ่งตามความหวานของไวน์ชนิดไม่หวานเลยเรียกว่า ทรายไวน์ ไวน์ที่มีรสหวานเล็กน้อยและไวน์หวานจะมีอยู่ด้วยกัน 3 สี คือ สีขาว สีแดง และสีชมพู

2.1.2 ไวน์อย่างแรง ไวน์ชนิดนี้จะมีแอลกอฮอล์สูงกว่า คือ สูงถึง 15 – 20 เปอร์เซ็นต์ โดยการเติมแอลกอฮอล์กลับลงไป สาเหตุของการเพิ่มแอลกอฮอล์มิใช่เพื่อทำให้เป็นเครื่องดื่มอย่างแรงตามความต้องการของผู้ดื่มแต่อย่างใด แต่เพื่อเป็นการระงับการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์ต่าง ๆ ซึ่งอาจปะปนมากับไวน์ได้ ไวน์ชนิดนี้ยังแบ่งออกตามกลิ่น รส เป็นไวน์หวานและไวน์ที่ผสมเครื่องเทศ

2.2 การแบ่งไวน์ตามลักษณะสี

2.2.1 ไวน์แดง ได้จากการหมักองุ่นแดงหรืออาจมาจากการหมักน้ำผลไม้ชนิดอื่น ๆ ที่มีสีแดงรสไม่หวานและมีปริมาณแอลกอฮอล์ประมาณ 9 – 14 เปอร์เซ็นต์

2.2.2 ไวน์ขาว ได้จากน้ำองุ่นสีขาว หรือสีเหลืองอ่อน ๆ สีของไวน์ชนิดนี้ไม่ใช่สีขาวเลยที่เดียวแต่จะออกเป็นสีน้ำตาล หรือสีเหลืองอ่อน เป็นไวน์ที่มีรสชาติและปริมาณแอลกอฮอล์พอ ๆ กับไวน์แดง

2.2.3 ไวน์สีชมพู หรือ โรเซไวน์ ได้จากการทำเช่นเดียวกับไวน์แดงแต่สีอ่อนกว่าแตกต่างกันตรงสีเท่านั้น อาจเนื่องมาจากนำไวน์ขาวกับไวน์แดงผสมกัน ส่วนรสชาติที่ได้จะแตกต่างกันจากไวน์ขาวและไวน์แดงไปบ้าง แต่ปริมาณแอลกอฮอล์จะเท่า ๆ กัน (กมลศักดิ์ ตั้งธรรมนิยม, 2534 : 18)

2.3 การแบ่งไวน์ตามโอกาสดื่ม

2.3.1 ไวน์สำหรับกระตุ้นน้ำย่อย เป็นพวกฟอร์ตีไฟด์ไวน์ เป็นไวน์หวานแต่มีแอลกอฮอล์สูง คือ มีแอลกอฮอล์ระหว่าง 18 – 22 เปอร์เซ็นต์ ปริมาณแอลกอฮอล์ที่สูงนี้มาจากการเติมแอลกอฮอล์ในรูปของวิสกี บรั่นดี วอดก้า หรือเอทิลแอลกอฮอล์ชนิดรับประทานได้ นิยมใช้ดื่มก่อนรับประทานอาหาร เพื่อเรียกน้ำย่อย ตัวอย่างไวน์ชนิดนี้ได้แก่ เซอร์รี่

2.3.2 ไวน์ธรรมชาติ ไวน์ชนิดนี้ส่วนมากไม่หวาน มีแอลกอฮอล์ประมาณ 9 – 14 เปอร์เซ็นต์ นิยมดื่มขณะรับประทานอาหาร ไวน์ขาวเป็นไวน์ประเภทไม่หวานเหมาะสำหรับดื่มคู่กับเนื้อสัตว์ประเภทต่าง ๆ ที่ออกสีขาว เช่น เนื้อไก่ เนื้อปลา เนื้อปู ไวน์แดงเหมาะสำหรับอาหารประเภทเนื้อสัตว์ที่ออกทางสีแดง เช่น เนื้อวัว เนื้อแกะ เนื้อแกะ เป็นต้น

2.3.3 ไวน์ดื่มหลังอาหารได้แก่ เซอร์รี่ พอท โทเก และมาลาคา

2.3.4 เหล้ากลั่น เช่น บรันดี ซึ่งเป็นเหล้าที่กลั่นมาจากไวน์หรือการหมักของน้ำองุ่น

3. ประโยชน์ของไวน์

3.1 ใช้ในการปรุงอาหาร โดยผสมลงในอาหารก่อนหรือหลังปรุง

3.2 ดื่มก่อนรับประทานอาหารช่วยกระตุ้นน้ำย่อย

3.3 ใช้ในการทางแพทย์เพื่อรักษาโรค หรือความเจ็บป่วยบางชนิด ใช้เป็นยาระงับความตื่นเต้น กังวลใจ ช่วยให้เส้นเลือดขยายตัวทำให้เลือดในร่างกายสูบฉีดได้ดี ในคนที่มีความดันโลหิตสูง ช่วยให้การขับถ่ายปัสสาวะสะดวก

3.4 ในไวน์ 1000 มิลลิกรัม จะประกอบด้วยสารอาหารต่าง ๆ ที่มีประโยชน์ ได้แก่

1) แคลเซียม จำนวน 126 มิลลิกรัม มีคุณสมบัติเป็นเกลือแร่

2) แคลอรี จำนวน 512.52 มิลลิกรัม ให้พลังงานแก่ร่างกาย

3) โปรตีน จำนวน 0.503 มิลลิกรัม สร้างความเจริญเติบโตต่อร่างกาย

4) ฟอสฟอรัส จำนวน 1.031 มิลลิกรัม บำรุงผิวและกระดูก

5) วิตามินต่าง ๆ เช่น วิตามินบี 1 จำนวน 0.15 มิลลิกรัม ทำให้เส้นผมดำ เป็นมัน วิตามินบี 2 จำนวน 0.072 มิลลิกรัม ช่วยป้องกันโรคเหน็บชา วิตามินซี จำนวน 28.8 มิลลิกรัม ช่วยบำรุงผิว นอกจากนี้ยังสามารถหมักเป็นน้ำส้มสายชูได้

4. ผลไม้และสมุนไพรที่นิยมนำมาทำไวน์

เนื่องจากผลไม้เกือบทุกชนิดสามารถนำมาหมักเป็นไวน์ได้แต่ไวน์ที่ได้จะมีกลิ่น รสชาติแตกต่างกันไป ในการศึกษาครั้งนี้ พบว่าผลไม้ที่มีอยู่ในจังหวัดสุโขทัย และสมุนไพรที่มีอยู่ในท้องถิ่นที่นิยมนำมาทำไวน์ มีดังนี้

4.1 กล้วย มีหลายพันธุ์ คนไทยรู้จักกล้วยกันดีเพราะแต่ก่อนนิยมใช้กล้วยน้ำว่าสุกเลี้ยงเด็กช่วยให้ระบายและสุขภาพดี เนื่องจากในกล้วยมีสารอาหารอยู่หลายชนิด ผู้สูงอายุนิยมบริโภคกล้วยสุกกับน้ำผึ้งเดือนห้า ก่อนนอนทุกคืน เพราะช่วยระบาย เนื่องจากในกล้วยมีสารเพคตินจำนวนมาก ไปช่วยเพิ่มกากอาหาร



ภาพที่ 1 กล้วย

4.2 ชมพู มีหลายพันธุ์ บางพันธุ์มีรสหวานจัด เช่น ชมพู่น้ำตาลทราย ชมพูเมืองเพชร บางพันธุ์เปรี้ยว ๆ หวาน ๆ เช่น ชมพู่น่าน บางพันธุ์หอมหวานรูปร่างคล้ายไข่ไก่ ได้แก่ ชมพู่น้ำดอกไม้ ชมพูเป็นพืชที่อยู่ในวงศ์เดียวกับฝรั่ง ชมพูมีน้ำตาล วิตามินเอสูง วิตามินซี และวิตามินอื่น ๆ มีแร่ธาตุเช่น ฟอสฟอรัส และอื่น ๆ



ภาพที่ 2 ชมพู

4.3 ฝรั่ง เป็นผลไม้ที่รู้จักกันดี มีหลายพันธุ์ เช่น ฝรั่งจีนก พันธุ์สตาลี พันธุ์เวียดนาม มีรูปร่างหลายขนาด พันธุ์เวียดนามมีขนาดใหญ่มาก เป็นไม้ยืนต้นขนาดเล็ก เปลือกต้นเรียบและเห็นเป็นดวงสีน้ำตาลอ่อน ใบเดี่ยว ดอกเป็นช่อสีขาว ผลสีเขียวกลมโต เมื่อแก่จัดจะสีชาวมะเขือม่วง มีกลิ่นเฉพาะ ฝรั่งเป็นผลไม้ที่มีวิตามินซีสูง โดยวิตามินซีจะมีสูงสุด เมื่อผลโตเต็มที่และจะลดลงเมื่อผลสุก นอกจากนี้ยังมีกรดหลายชนิด มีน้ำตาล วิตามิน เอ บี 1 บี 2 และ บี 6 มีธาตุเหล็ก แคลเซียมและอื่น ๆ แก่ท้องเดิน ใช้เป็นยาระบายอ่อน ๆ



ภาพที่ 3 ฝรั่ง

4.4 ส้มโอ เป็นผลไม้ที่นิยมทานกันมาก บางพันธุ์รสหวานเนื้อนุ่ม บางพันธุ์รสหวานแต่กากแข็ง บางพันธุ์รสเปรี้ยว ส้มโออยู่ในวงศ์เดียวกับส้มต่างๆ เป็นไม้ยืนต้นขนาดเล็ก ผลกลมโต ผิวผลอ่อนสีเขียว เมื่อแก่เปลี่ยนเป็นสีเขียวอมเหลือง เปลือกสีเขียวมีสารเพคตินสูง มีธาตุฟอสฟอรัส แคลเซียมและอื่น ๆ เนื้อผลเป็นกรดอินทรีย์ วิตามินเอ ซี และบี



ภาพที่ 4 ส้มโอ

4.5 เก๊กฮวย นิยมใช้ดื่มแก้ร้อนในกระหายน้ำ เก๊กฮวยเป็นไม้ล้มลุก อายุประมาณ 2 ปี ลำต้นตรงเป็นร่อง ใบเดี่ยวออกสลับกัน ปลายใบแหลม ขอบใบเว้าเป็นจักลึก ดอกช่อออกเป็นกระจุกสีเหลืองขนาดเล็กเช่นเดียวกับดอกเบญจมาศ ดอกเก๊กฮวยเป็นยาช่วยย่อยเจริญอาหาร



ภาพที่ 5 เก๊กฮวย

4.6 มะตูม มีหลายพันธุ์ เช่น มะตูมนุ่ม มะตูมไข่ และมะตูมธรรมดา เป็นไม้ยืนต้นขนาดกลาง ผลมีหลายขนาดและหลายรูปร่าง บางพันธุ์เปลือกผลนุ่มและบาง เรียกว่ามะตูมนุ่ม เนื้อในของผล เมื่อดิบจะค่อนข้างสีเหลืองอ่อน เมื่อสุกเนื้อในสีเหลืองส้ม นุ่มรสหอมหวาน มีเมล็ดสีขาวจำนวนมาก มียางใสเหนียวข้น เปลือกเมื่อสุกจะเปลี่ยนจากสีเขียวเป็นสีเหลืองอมน้ำตาล มีวิตามินเอ ธาตุแคลเซียม ฟอสฟอรัส น้ำมันหอมระเหย ใช้เป็นยาแก้ท้องเสีย เป็นยาระบายอ่อนๆ แก้ท้องขึ้น ขับลมและช่วยย่อย



ภาพที่ 6 มะตูม

4.7. ตะไคร้ เป็นพืชสวนครัวที่รวมเป็นกอ อายุหลายปี ต้นและใบมีกลิ่นหอมเฉพาะ ลำต้นเป็นเหง้าแข็ง อยู่ใต้ดิน ใบเดี่ยวแผ่นยาวเรียวแหลม ขอบใบเรียวแหลม มีลำต้นบนดิน ตะไคร้ ทั้งต้นมีน้ำมันหอมระเหย โดยเฉพาะลำต้นใต้ดินและบนดิน ถ้ากลั่นด้วยไอน้ำ จะได้น้ำมันหอมระเหยคือ lemongrass oil น้ำมันนี้สามารถยับยั้งการเจริญเติบโตของแบคทีเรียได้ มีเมนทอล การบูร วิตามินเอ ธาตุฟอสฟอรัส แคลเซียม และอื่น ๆ แก้อาการท้องอืด ท้องเฟ้อแน่นจุกเสียด ขับปัสสาวะ ขับเหงื่อคนที่กำลังเป็นไข้



ภาพที่ 7 ตะไคร้

4.8 จิง เหง้าแก่ของจิง มีทางยาทั้งแผนปัจจุบันและแผนไทย ส่วนเหง้าอ่อนใช้ประกอบอาหาร จิงมีน้ำมันหอมระเหย 1-3 เปอร์เซ็นต์ ทำให้จิงมีกลิ่นหอม นอกจากนี้ยังมีน้ำมันชันซึ่งจะมีจำนวนเพิ่มขึ้นถ้าเป็นเหง้าจิงแก่ สารนี้เป็นส่วนที่ทำให้มีกลิ่นฉุนและรสเผ็ด นอกจากนี้แล้วยังมีธาตุแคลเซียม ฟอสฟอรัส และอื่น ๆ ใช้ขับลม แก้อาการท้องอืดท้องเฟ้อแน่นจุกเสียด ขับปัสสาวะ ขับเหงื่อคนที่กำลังเป็นไข้



ภาพที่ 8 จิง

บทสรุป

ผลไม้เกือบทุกชนิดสามารถนำมาหมักเป็นไวน์ได้แต่ไวน์ที่ได้จะมีกลิ่น รสชาติแตกต่างกันไป ในการศึกษานี้ พบว่าผลไม้ที่มีอยู่ในจังหวัดสุโขทัย และสมุนไพรที่มีอยู่ในท้องถิ่นที่นิยมนำมาทำไวน์ มี 8 ชนิด คือ กล้วย ชมพู ฝรั่ง ส้มโอ เก๊กฮวย มะตูม ตะไคร้ และ จิง

เนื่องจากไวน์ทำจากน้ำผลไม้ การดื่มไวน์ก็คล้ายกับการดื่มน้ำผลไม้เจอปั่นแอลกอฮอล์อย่างเบา ๆ ย่อมมีประโยชน์ต่อร่างกายมากกว่าเหล้าอื่น ๆ เพราะไวน์ให้ทั้งแคลอรี และวิตามิน นอกจากนี้ไวน์ยังเป็นสิ่งที่จะช่วยเจริญอาหาร ไวน์ดื่มได้ทั้งชายและหญิง เพราะมีแอลกอฮอล์ไม่สูงหรือต่ำเกินไป โดยปกติไวน์จะมีแอลกอฮอล์อยู่ประมาณ 10 – 13 เปอร์เซ็นต์ ซึ่งสูงกว่าเบียร์แต่ต่ำกว่าสุรา โดยทั่วไป ปริมาณแอลกอฮอล์ในไวน์นั้น เพียงพอต่อการยับยั้งแบคทีเรียที่เป็นโทษต่อร่างกายเรา ฉะนั้นไวน์จึงนับว่าเป็นเครื่องดื่มที่ปลอดภัยอย่างหนึ่ง แต่หากดื่มครั้งละมาก ๆ ทุก ๆ วัน ก็อาจเป็นโรคพิษสุราเรื้อรัง เช่นเดียวกับการดื่มสุราชนิดอื่น ๆ ในวงการแพทย์ แพทย์จะใช้ไวน์ในการบำบัดความเจ็บปวดเล็ก ๆ น้อย ๆ ใช้เป็นยาระงับการตื่นเต้นหรือกังวลใจ ช่วยให้เส้นเลือดขยายตัวในคนไข้ที่เป็นความดันโลหิตสูง ช่วยในการขับถ่ายปัสสาวะสะดวก เป็นอาหารเสริมสำหรับผู้ป่วยที่เป็นโรคเบาหวาน เป็นต้น

บรรณานุกรม

บรรณานุกรม

- กระทรวงการคลัง. (ม.ป.ป.) ความหมายของไวน์ (ออนไลน์). สืบค้นเมื่อ 12 สิงหาคม 2555, จาก http://etax.mof.go.th/index.php?option=com_content&task=view&id=128&Itemid=162
- กมลศักดิ์ ตั้งธรรมนิยม. (2534). โลกของไวน์. กรุงเทพฯ : ดวงกมลวรรณกรรม.
- ความหมายของไวน์ (ออนไลน์). (ม.ป.ป.). สืบค้นเมื่อ 12 สิงหาคม 2555, จาก <http://agro-industry.rmutsv.ac.th/alcoholic/unit4/baswine.htm>
- ชาติ อมาตยกุล. (2539). รู้รอบเรื่องไวน์. กรุงเทพฯ : ผู้จัดการ.
- สันติ วงศ์สุวรรณ. (2531). การทำไวน์. กรุงเทพฯ : โครงการเกษตรชุมชน.
- สามารถ พรหมศิริ. (2540). การทำไวน์. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : โครงการเกษตรชุมชน.

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก
โครงเรื่อง

ผลไม้และสมุนไพรที่นิยมนำมาทำไวน์ในท้องถิ่นสุโขทัย

1. บทนำ
2. ไวน์
 - 2.1 ความหมายของไวน์
 - 2.2 การแบ่งชนิดของไวน์
 - 2.2.1 การแบ่งไวน์ตามปริมาณแอลกอฮอล์
 - 2.2.2 การแบ่งไวน์ตามลักษณะสี
 - 2.2.3 การแบ่งไวน์ตามโอกาสดื่ม
 - 2.3 ประโยชน์ของไวน์
 - 2.4 ผลไม้และสมุนไพรที่นิยมนำมาทำไวน์
3. บทสรุป

ประวัติผู้ศึกษา

ประวัติผู้ศึกษา

- ชื่อ – สกุล : ณเดช เข้มคง
- วัน เดือน ปีเกิด : 31 มกราคม 2538
- ภูมิลำเนา : อำเภอศรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย
- สถานที่อยู่ปัจจุบัน : บ้านเลขที่ 28 หมู่ที่ 1 ตำบล วังน้ำขาว
อำเภอบ้านด่านลานหอย จังหวัดสุโขทัย รหัสไปรษณีย์ 64140
- ประวัติการศึกษา
- พ.ศ. 2548 : ประถมศึกษา โรงเรียนบ้านไร่ (สำนักงานสลากกินแบ่งสงเคราะห์155)
จังหวัดสุโขทัย
- พ.ศ. 2551 : มัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนสุโขทัยวิทยาคม จังหวัดสุโขทัย
- พ.ศ. 2554 : มัธยมศึกษาตอนปลาย กำลังศึกษาอยู่ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5SMP1
โรงเรียนสุโขทัยวิทยาคม จังหวัดสุโขทัย

ประวัติผู้ศึกษา

ชื่อ – สกุล : นุศรา เข้มเจริญ
 วัน เดือน ปีเกิด : 31 มกราคม 2538
 ภูมิลำเนา : อำเภอองไกรลาศ จังหวัดสุโขทัย
 สถานที่อยู่ปัจจุบัน : บ้านเลขที่ 39 หมู่ที่ 9 ตำบล กง
 อำเภอองไกรลาศ จังหวัดสุโขทัย รหัสไปรษณีย์ 64170

ประวัติการศึกษา

พ.ศ. 2548 : ประถมศึกษา โรงเรียนบ้านไร่ (สำนักงานสลากกินแบ่งสงเคราะห์155)
 จังหวัดสุโขทัย
 พ.ศ. 2551 : มัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนสุโขทัยวิทยาคม จังหวัดสุโขทัย
 พ.ศ. 2554 : มัธยมศึกษาตอนปลาย กำลังศึกษาอยู่ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5SMP1
 โรงเรียนสุโขทัยวิทยาคม จังหวัดสุโขทัย

ผลไม้และสมุนไพรที่นิยมนำมาทำไวน์ในท้องถิ่นสุโขทัย

ณเดช เข็มคอง

นุศรา เข็มเจริญ

การเขียนความเรียงชั้นสูงฉบับนี้ เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา
รายวิชาการเขียนความเรียงชั้นสูง กลุ่มสาระการเรียนรู้ภาษาไทย
โรงเรียนสุโขทัยวิทยาคม สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษา เขต 38

กันยายน 2555

กิตติกรรมประกาศ

การศึกษาค้นคว้าผลไม้และสมุนไพรที่นิยมนำมาทำไวน์ในท้องถิ่นสุโขทัย ฉบับนี้เสร็จสมบูรณ์ เพราะได้รับความช่วยเหลืออย่างดียิ่งจากหลายฝ่าย ทั้งให้การแนะนำ การตรวจทานแก้ไข และเป็นกำลังใจ

ผู้ศึกษาขอกราบขอบพระคุณคุณครูสุรา เงินมี ครูโรงเรียนสุโขทัยวิทยาคม ที่กรุณาดูแลกำกับติดตามการเขียนความเรียงชั้นสูงดำเนินไปด้วยความเรียบร้อยและเสร็จตามเวลาที่กำหนดและขอขอบคุณเจ้าของเอกสาร ตำราที่ได้นำมาอ้างอิง ตลอดจนเพื่อน ๆ ที่ได้ให้คำแนะนำในการเขียนความเรียงชั้นสูงเล่มนี้ ให้สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี เพื่อเป็นประโยชน์ในการศึกษาค้นคว้าต่อไป

คุณค่าและประโยชน์อันพึงจากการเขียนความเรียงชั้นสูงในครั้งนี้ ผู้ศึกษาขอมอบเป็นเครื่องบูชาพระคุณแต่บิดา มารดา ครูอาจารย์ และผู้มีพระคุณทุกท่านที่มีส่วนร่วมให้ผู้ศึกษาได้มีส่วนร่วมในการพัฒนาการศึกษาให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้นไป

ณเดช เข้มคง

นุศรา เข้มเจริญ

หัวข้อศึกษา	ผลไม้และสมุนไพรที่นิยมนำมาทำไวน์ในท้องถิ่นสุโขทัย
ผู้ศึกษา	ณเดช เข้มคง, นุศรา เข้มเจริญ
ที่ปรึกษา	กรรณุศรา เงินมี
ปีการศึกษา	2555

บทคัดย่อ

การศึกษาค้นคว้าครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาผลไม้และสมุนไพรที่นิยมนำมาทำไวน์ในท้องถิ่นสุโขทัยและ เพื่อวิเคราะห์ความน่าเชื่อถือของสรรพคุณในการรักษาโรคของไวน์

ผลการศึกษาพบว่า

ผลไม้เกือบทุกชนิดสามารถนำมาหมักเป็นไวน์ได้แต่ไวน์ที่ได้จะมีกลิ่น รสชาติแตกต่างกันไป ในการศึกษาครั้งนี้ พบว่าผลไม้ที่มีอยู่ในจังหวัดสุโขทัย และสมุนไพรที่มีอยู่ในท้องถิ่นที่นิยมนำมาทำไวน์ มี 8 ชนิด คือ กลั้วช ชมพู ฝรั่ง ส้มโอ เก๊กฮวย มะตูม ตะไคร้ และ จิง

เนื่องจากไวน์ทำจากน้ำผลไม้ การดื่มไวน์ก็คล้ายกับการดื่มน้ำผลไม้เจอปนแอลกอฮอล์อย่างเบา ๆ ย่อมมีประโยชน์ต่อร่างกายมากกว่าเหล้าอื่น ๆ เพราะไวน์ให้ทั้งแคลอรี และวิตามิน นอกจากนี้ไวน์ยังเป็นสิ่งที่จะช่วยเจริญอาหาร ไวน์ดื่มได้ทั้งชายและหญิง เพราะมีแอลกอฮอล์ไม่สูงหรือต่ำเกินไป โดยปกติไวน์จะมีแอลกอฮอล์อยู่ประมาณ 10 – 13 เปอร์เซ็นต์ ซึ่งสูงกว่าเบียร์แต่ต่ำกว่าสุรา โดยทั่ว ๆ ไป ปริมาณแอลกอฮอล์ในไวน์นั้น เพียงพอต่อการยับยั้งแบคทีเรียที่เป็นโทษต่อร่างกายเรา ฉะนั้นไวน์จึงนับว่าเป็นเครื่องดื่มที่ปลอดภัยอย่างหนึ่ง แต่หากดื่มครั้งละมาก ๆ ทุก ๆ วัน ก็อาจเป็นโรคพิษสุราเรื้อรัง เช่นเดียวกับการดื่มสุราชนิดอื่น ๆ ในวงการแพทย์ แพทย์จะใช้ไวน์ในการบำบัดความเจ็บปวดเล็ก ๆ น้อย ๆ ใช้เป็นยาระงับการตื่นเต้นหรือกังวลใจ ช่วยให้เส้นเลือดขยายตัวในคนไข้ที่เป็นความดันโลหิตสูง ช่วยในการขับถ่ายปัสสาวะสะดวก เป็นอาหารเสริมสำหรับผู้ป่วยที่เป็นโรคเบาหวาน เป็นต้น

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
บทนำ.....	1
ไวน์.....	1
ความหมายของไวน์.....	1
การแบ่งชนิดของไวน์.....	2
ประโยชน์ของไวน์.....	3
ผลไม้และสมุนไพรที่นิยมนำมาทำไวน์.....	3
บทสรุป.....	7
บรรณานุกรม.....	8
ภาคผนวก.....	10
ภาคผนวก ก โครงเรื่อง.....	11
ประวัติผู้วิจัย.....	13

สารบัญภาพ

ภาพ	หน้า
1 กล้าย.....	4
2 ชมพู.....	4
3 ฝรั่ง.....	4
4 ส้มโอ.....	5
5 แก้วฮวย.....	5
6 มะตูม.....	6
7 ตะไคร้.....	6
8 บึง.....	6