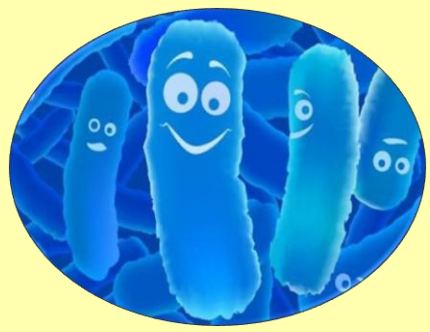




อรรรณ ชวนตระกูล รัตติยา ผดุงผล และชมนาถ เกิดคง

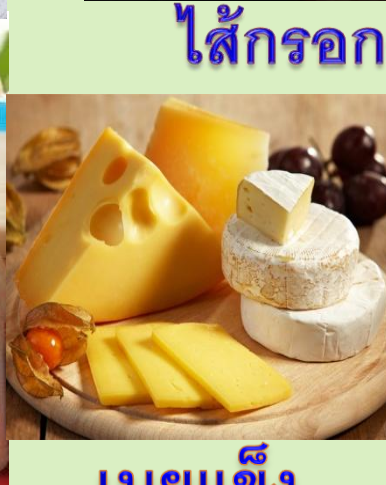
ศูนย์ปฏิบัติการวิจัย

และเรือนปลูกพืชทดลอง ศูนย์ปฏิบัติการวิจัยและเรือนปลูกพืชทดลอง ศูนย์วิจัยและบริการวิชาการ คณะเกษตร กำแพงแสน

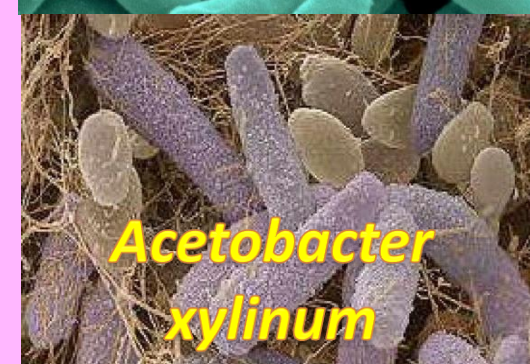
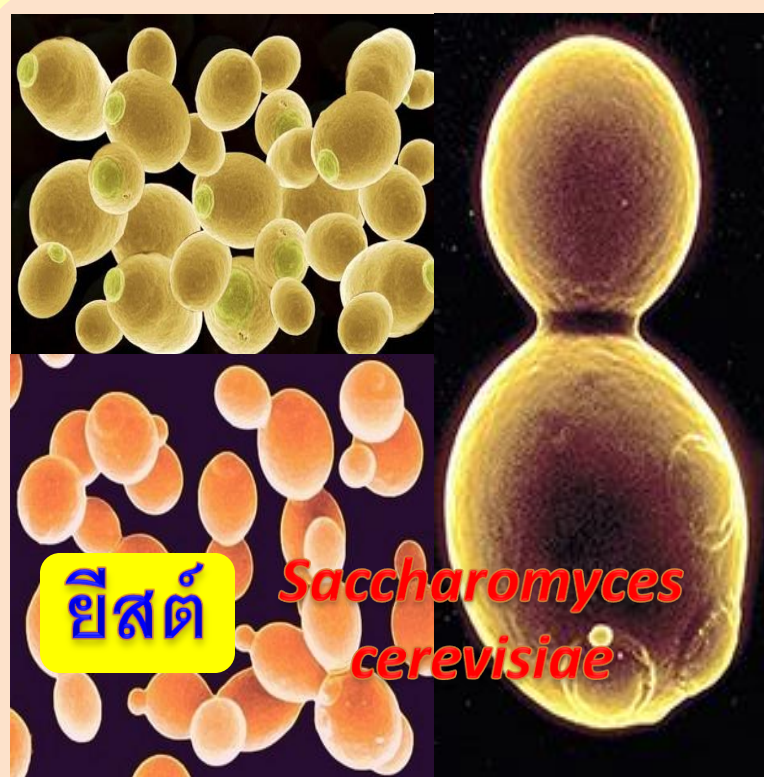


จุลินทรีย์มีบทบาทสำคัญอย่างมากในขบวนการถนอมอาหารช่วยให้เนื้อสัตว์ นม และพืชผลทางการเกษตร เช่น ผัก ผลไม้ ธัญพืชต่างๆ สามารถเก็บรักษาไว้ได้นานยิ่งขึ้น ซึ่งอาหารที่ผ่านขบวนการหมัก จุลินทรีย์จะสามารถเปลี่ยนให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูงขึ้น นำรับประทาน มีกลิ่นและรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ อร่อย ทำให้ได้อาหารที่มีรูปแบบใหม่ นำชวนลิ้มชิมรสมากยิ่งขึ้น นอกจากนี้การนำจุลินทรีย์มาใช้ประโยชน์ในอุตสาหกรรมอาหารยังช่วยเพิ่มมูลค่าของผลิตผลทางการเกษตรและเพิ่มรายได้ให้กับเกษตรกรและประเทศชาติ

## จุลินทรีย์ที่มีประโยชน์ในขบวนการหมัก: แบคทีเรีย ยีสต์ และราเส้นใย



### แบคทีเรียกรดแลคติก



### แบคทีเรียกรดอะซิติก



คุณค่าทางโภชนาการที่ได้จากขบวนการหมัก กรดอินทรีย์ กรดอะมิโน สารต้านอนุมูลอิสระ วิตามิน สารกระตุ้นภูมิคุ้มกันและเส้นใยอาหาร

