**แบบชี้แจงการแก้ไขบทความวิชาการ**

**การประชุมวิชาการระดับชาติ “ราชภัฏเลยวิชาการ” ครั้งที่ 9**

**รหัสบทความ** 66176

**ชื่อบทความวิชาการ** จลนพลศาสตร์การหมักของไวน์กระเจี๊ยบและการยับยั้งแอลฟา-อะไมเลส

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ประเด็น** | **ข้อเสนอแนะ** | | | **การแก้ไขของผู้เขียน** |
| **ผู้ประเมิน 1** | **ผู้ประเมิน 2** | **ผู้ประเมิน 3** |
| 1. ชื่อเรื่อง | - | - |  |  |
| 2. บทคัดย่อ | - | - |  |  |
| 3. คำสำคัญ | - | - |  |  |
| 4. บทนำ | - | - |  |  |
| 5. เนื้อหา | - | 1) หัวข้อ  2.3.1 จลนพลศาสตร์การเจริญเติบโตของยีสต์  - ที่ผ่านการหมัก 30 วัน  2) ควรระบุตัวแปรทุกตัวในสมการ  3) ข้อ 3 ผลการทดลองและอภิปรายผลการทดลอง ควรแยกประเด็นที่ทำการศึกษา เพราะข้อมูลค่อนข้างเยอะ (มีทั้งหมด 5 ประเด็นที่ทำการศึกษา)  4) หัวข้อ 3.3 ความสามารถในการยับยั้งแอลฟา-อะไมเลส แก้ไขข้อความในเนื้อหา |  | 1) เพิ่มข้อความ  “ที่ผ่านการหมัก 14 วัน” การศึกษาจลนพลศาสตร์การหมัก ได้ติดตามจำนวนยีสต์ ปริมาณน้ำตาลและแอลกอฮอล์เป็นเวลา 14 วัน เนื่องจากเมื่อยีสต์มีระยะเจริญช่วงหนึ่ง จะเข้าสู่ระยะตาย (death phase) ซึ่งส่งผลให้ปริมาณตะกอนที่วัดได้อาจเป็นยีสต์ตาย ซึ่งไม่สอดคล้องกับค่า *X*m (ซึ่งเป็นจำนวนยีสต์เป็นสูงสุด) ในขณะที่การศึกษาสมบัติทางกายภาพ และทางเคมี รวมถึงความสามารถในการยับยั้งเอนไซม์แอลฟา-อะไมเลส ของไวน์กระเจี๊ยบ ศึกษาที่จำนวนวันหมัก 30 วัน ซึ่งเป็นเวลาสำหรับการหมักเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ไวน์ที่สมบูรณ์  2) ได้ระบุตัวแปรทุกตัวในสมการที่ 1, 2 และ 3  3) ข้อ 3 ผลการทดลองและอภิปรายผลการทดลองได้แยกประเด็นที่ทำการศึกษา โดยแยกเป็น  3.1 ศึกษาจลนพลศาสตร์การหมักของไวน์กระเจี๊ยบ  3.1.1 จลนพลศาสตร์การเจริญเติบโตของยีสต์  3.1.2 จลนพลศาสตร์การเกิดแอลกอฮอล์  3.1.3 จลนพลศาสตร์ของการลดลงของน้ำตาล  3.2 สมบัติทางกายภาพและทางเคมีของไวน์กระเจี๊ยบ  3.3 ความสามารถในการยับยั้งแอลฟา-อะไมเลส  หมายเหตุ: ได้รวมกลุ่มการศึกษาจลนพลศาสตร์การหมักไว้ด้วยกันเนื่องจากเป็นการศึกษาควบคู่ไปพร้อมกันทั้ง 3 ตัวแปร และการอภิปรายผลมีความเชื่อมโยงกันทั้งสามตัวแปร จึงสามารถรวมเป็นการศึกษาจลนพลศาสตร์การหมักของไวน์กระเจี๊ยบได้  4) แก้ไขข้อความตามคำแนะนำผู้ประเมิน |
| 6. บทสรุป | เพิ่มข้อเสนอแนะสำหรับงานวิจัยต่อยอดต่อไป |  |  | เพิ่มข้อเสนอแนะ  เนื่องจากกระเจี๊ยบมีสารสำคัญหลายชนิดที่มีสรรพคุณในด้านการแพทย์และฤทธิ์ทางเภสัชวิทยา ถึงแม้ไวน์กระเจี๊ยบจะไม่สามารถช่วยลดระดับน้ำตาลในเลือดสำหรับผู้ป่วยโรคเบาหวาน แต่อาจสามารถยับยั้งเอนไซม์ก่อโรคชนิดอื่นได้อีก จึงควรมีการศึกษาเพิ่มเติม เพื่อเป็นแนวทางให้ผู้บริโภคผลิตภัณฑ์ไวน์กระเจี๊ยบสามารถตัดสินใจเลือกบริโภคให้เหมาะสมกับสุขภาพของตนเองต่อไป |
| 7. เอกสารอ้างอิง | - | 1) ตรวจสอบการอ้างอิงในเนื้อหาบทความให้ครบถ้วน |  | 1) ได้ตรวจสอบการอ้างอิงในเนื้อหาบทความ และแก้ไขการอ้างอิงใหม่  [1] Chanudom, L., Ongsara, N., & Jindawong, C. (2022). Scavenging capacity and antibacterial activity of roselle aqueous extract and wine production. *Suan Sunandha Science and Technology Journal*, *4*(2), 17–22. |



ลงชื่อ………………………………………………….

(ณัฐวี ภูมิสุข)

# ผู้เขียนบทความ

**หมายเหตุ**

1. ในบทความฉบับแก้ไข ขอให้ระบุ ชื่อ – สกุล สถานะ และสังกัด ผู้เขียนบทความให้ชัดเจน

2. หากบทความเรื่องใดมีผู้เขียนมากกว่า 1 คน ขอให้ระบุผู้แต่งหลักโดยใส่เครื่องหมาย (\*) ท้ายสกุล บุคคลนั้น หากไม่ระบุจะถือว่าเป็นผู้แต่งหลักร่วมกัน