

ชื่อเรื่อง การเร่งความเก่าของข้าวเปลือกหอมมะลิโดยการอบ  
ผู้แต่ง วินิต ชินสุวรรณ และ ภูมิสิทธิ์ วรรณชารี  
ที่มา วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 33 ฉบับที่ 6 (พิเศษ). 2545. หน้า 261-267  
คำสำคัญ ข้าวหอมมะลิ; การเร่งความเก่า

#### บทคัดย่อ

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการเร่งความเก่าของข้าวเปลือกหอมมะลิโดยใช้อุณหภูมิและเวลาในการอบ เป็นปัจจัยเร่ง ผลการศึกษาพบว่าการอบในภาชนะปิดแน่นด้วยอุณหภูมิ 55 °C ขึ้นไปสามารถเร่งการเปลี่ยนแปลงคุณสมบัติของข้าวจากข้าวใหม่ให้เป็นข้าวเก่า โดยการใช้อุณหภูมิที่สูงขึ้นหรือใช้ข้าวเปลือกที่มีความชื้นเริ่มต้นสูงขึ้น จะใช้เวลาในการอบน้อยลง การอบเพื่อเร่งความเก่านี้ยังมีผลทำให้เปอร์เซ็นต์ต้นข้าวและเปอร์เซ็นต์ข้าวสารรวมเพิ่มขึ้น โดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่ออบข้าวเปลือกที่มีความชื้นสูง ในขณะที่ความขาวของเมล็ดข้าวสารยังคงมีค่าอยู่ในเกณฑ์ที่ยอมรับได้ในทางการค้า แต่จะสูญเสียความหอม