

ชื่อเรื่อง ผลการลดความชื้น และระยะเวลาการเก็บรักษาต่อคุณภาพการขัดสีของข้าวหอมมะลิ 105
ผู้แต่ง บุญมี ศิริ สุภัญญา วงศ์พรชัย ศักดิ์ดา จงแก้ววัฒนา และ ศิริพร ศรีล้อม
ที่มา วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 34 ฉบับที่ 4-6 (พิเศษ). 2546. หน้า 141-144
คำสำคัญ ข้าว; คุณภาพการขัดสี; การลดความชื้น

บทคัดย่อ

การศึกษามีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาผลของวิธีการลดความชื้นข้าวหอมมะลิ 105 ที่มีต่อเปอร์เซ็นต์ต้นข้าวและดัชนีความขาวของข้าว โดยใช้วิธีการลดความชื้น 6 วิธี คือ การใช้เครื่องลดความชื้นชนิดลมแห้ง อุณหภูมิ 2 ระดับ (30 และ 40 °ซ.) เครื่องลดความชื้นชนิดลมร้อน ใช้อุณหภูมิ 3 ระดับ (40 50 และ 70 °ซ.) และการตากแดด หลังจากลดความชื้นแล้ว ตรวจวัดเปอร์เซ็นต์ต้นข้าว และค่าดัชนีความขาวของข้าว จากนั้นบรรจุข้าวเปลือกลงในถุงปุ๋ย เก็บรักษาไว้ในห้องที่ไม่ควบคุมสภาพแวดล้อมนาน 11 เดือน โดยทุกๆ เดือนสุ่มตัวอย่างข้าวเปลือกมาตรวจสอบเปอร์เซ็นต์ต้นข้าวและดัชนีความขาว ผลจากการทดลองพบว่า การใช้เครื่องลดความชื้นชนิดลมแห้ง และการลดความชื้นชนิดลมร้อน (อุณหภูมิ 40 และ 50 °ซ.) ทำให้มีเปอร์เซ็นต์ต้นข้าวและดัชนีความขาวมากกว่าการใช้เครื่องลดความชื้นชนิดลมร้อน (อุณหภูมิ 70 °ซ.) และวิธีการตากแดด เมื่อเก็บรักษาข้าวเปลือกไว้นานมากขึ้น ทำให้เปอร์เซ็นต์ต้นข้าวและดัชนีความขาวลดลงทุกวิธีการลดความชื้น แต่การลดความชื้นด้วยลมแห้ง และการลดความชื้นด้วยลมร้อน (อุณหภูมิ 40 และ 50 °ซ.) ยังคงค่าเปอร์เซ็นต์ต้นข้าวและดัชนีความขาวมากกว่าการลดความชื้นด้วยลมร้อน อุณหภูมิ 70 °ซ. และวิธีการตากแดด