

ชื่อเรื่อง ผลของสายพันธุ์เชื้อราโมแนสคัส และชนิดของข้าว ต่อปริมาณซีทรินินในข้าวแดง  
ผู้แต่ง เรณู ปิ่นทอง และ จุลยุทธ บุญสร้างสม  
ที่มา วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 34 ฉบับที่ 4-6 (พิเศษ). 2546. หน้า 168-171  
คำสำคัญ ข้าวแดง; ซีทรินิน; โมแนสคัส

#### บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้เป็นการศึกษาถึงผลกระทบของสายพันธุ์เชื้อรา *M. purpureus* และชนิดของข้าวต่อค่าสีแดง และ ปริมาณ ซีทรินิน พบว่าสายพันธุ์เชื้อรา *M. purpureus* และ ชนิดของข้าว มีผลต่อค่าสีแดง และปริมาณซีทรินิน ใน ข้าวแดงอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P \leq 0.05$ ) โดยลำดับการสร้างสีแดงของสายพันธุ์เชื้อราจากสูงไปต่ำคือ *M. purpureus* ATCC 16365, *M. purpureus* DMKU, *M. purpureus* FTCMU และ *M. purpureus* BCC 6131 ตามลำดับ ในขณะที่ลำดับการสร้าง ซีทรินินของสายพันธุ์เชื้อราจากสูงไปต่ำคือ *M. purpureus* FTCMU, *M. purpureus* ATCC 16365, *M. purpureus* DMKU และ *M. purpureus* BCC 6131 ตามลำดับ ซึ่งข้าวแดงที่หมักโดยเชื้อรา *M. purpureus* ATCC 16365 ในข้าวหอมมะลิ ให้ค่าสีแดงสูงสุดและต่ำสุดเท่ากับ 632 ยูนิต/กรัม ขณะที่ข้าวแดงที่หมักโดยเชื้อรา *M. purpureus* FTCMU ในข้าวซ้อมมือ และ *M. purpureus* BCC 6131 ในข้าวหอมมะลิ จะให้ปริมาณซีทรินินสูงสุด และ ต่ำสุดเท่ากับ 4400 ppm และ 105 ppm ตามลำดับ โดยข้าวเจ้าพิจิตรเป็นชนิดข้าวที่เหมาะสมต่อการผลิตสีแดงเนื่องจาก ให้สีแดงของข้าวที่สูงกว่า 100 ยูนิต/กรัม จากการหมักในเชื้อราทั้ง 4 สายพันธุ์