

ชื่อเรื่อง อธิปไตยของการลดความชื้นต่อปริมาณสาร 2-acetyl-1-pyrroline ในข้าวหอมพันธุ์ปทุมธานี 1  
ผู้แต่ง พรรณนิภา สืบราช ทรงศิลป์ พจน์ชนะชัย ัญญา เล่ากุลจิต และอรพิน เกิดชูชื่น  
ที่มา วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 37 ฉบับที่ 2 (พิเศษ). 2549. หน้า 174-177  
คำสำคัญ การลดความชื้น; 2-acetyl-1-pyrroline; ข้าวพันธุ์ปทุมธานี 1

### บทคัดย่อ

การลดความชื้นข้าวเปลือกพันธุ์ปทุมธานี 1 โดย 1) การตากแดด 10 ชม. 2) การใช้เครื่องสเปาเต็ดเบด (Spouted bed) อุณหภูมิ 115 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 2 นาที ร่วมกับการทำ tempering เป็นเวลา 30 นาที จากนั้นลดความชื้นด้วยตู้อบลมร้อนอุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส นาน 7 ชม. และ 3) การใช้เครื่องสเปาเต็ดเบดอุณหภูมิ 115 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 2 นาที ร่วมกับการทำ tempering เป็นเวลา 30 นาที จากนั้นลดความชื้นด้วยเครื่องสเปาเต็ดเบดอุณหภูมิ 110 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 1 นาที พบว่า ความชื้นของข้าวเปลือกลดลงใกล้เคียงกัน (ร้อยละ 14.8-15.01 มาตรฐานเปียก) การลดความชื้นด้วยวิธีการตากแดดสามารถลดการสูญเสียปริมาณสาร 2-acetyl-1-pyrroline (ACPY) ที่ตรวจวิเคราะห์ด้วยเครื่อง Gas Chromatography-FID ได้ดีกว่าการลดความชื้นด้วยกระบวนการที่ 3 และ 2 ตามลำดับ