

ชื่อเรื่อง	ความสัมพันธ์ระหว่างความชื้นสัมพัทธ์และอุณหภูมิต่อการเจริญของเชื้อราและการเกิดกรดไขมันอิสระในการเก็บรักษาข้าวเปลือก
ผู้แต่ง	เรืองฤทธิ์ กันธา
ที่มา	วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 2546. 93 หน้า
คำสำคัญ	ข้าวเปลือก; ความชื้นสัมพัทธ์; กรดไขมันอิสระ

### บทคัดย่อ

เก็บเมล็ดข้าวเปลือกพันธุ์หอมมะลิ 105 ไว้ที่ความชื้นสัมพัทธ์ 65, 75, 80 และ 85 เปอร์เซ็นต์ ที่อุณหภูมิ 25, 30, 35 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิห้อง ( $30 \pm 2$  องศาเซลเซียส) เป็นเวลานาน 20, 40, 60, 80, 100 และ 120 วัน นำมาตรวจหาปริมาณเชื้อราที่ติดมากับเมล็ดข้าวเปลือกพบเชื้อราในกลุ่ม *Aspergillus glaucus* group มีปริมาณมากที่สุด โดยปริมาณเชื้อราได้เพิ่มขึ้นตามความชื้นเมล็ดและความชื้นสัมพัทธ์ที่เพิ่มขึ้นมากกว่าอุณหภูมิที่เพิ่มขึ้นตลอดระยะเวลาการเก็บรักษาเมล็ด ส่วนปริมาณกรดไขมันอิสระที่ตรวจวัดได้มีการเพิ่มปริมาณไม่แน่นอน และไม่มีความสัมพันธ์กับทั้งปริมาณความชื้นสัมพัทธ์ อุณหภูมิ ความชื้นเมล็ดและปริมาณเชื้อรา ปริมาณกรดไขมันอิสระเพิ่มขึ้นสูงที่สุดเมื่อเก็บเมล็ดข้าวเปลือกเป็นเวลานาน 20-40 วัน จากนั้นก็ลดลงและ มีการเปลี่ยนแปลงไม่มากตลอดจนครบระยะเวลาการเก็บ 120 วัน