

<b>ชื่อเรื่อง</b>	คุณภาพและปริมาณสารหอม 2-แอสีติล-1-ไพโรโรลินของข้าวขาวดอกมะลิ 105 ภายใต้การเก็บแบบเป่าอากาศ
<b>ผู้แต่ง</b>	ละมุด วิเศษ ญัฐพล ภูมิสะอาด และอนงค์ ไกรสุนย์
<b>ที่มา</b>	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 38 ฉบับที่ 5 (พิเศษ). 2550. หน้า 345-348.
<b>คำสำคัญ</b>	การเป่าอากาศ; การเก็บรักษา; ข้าวขาวดอกมะลิ 105; คุณภาพข้าว

### บทคัดย่อ

คุณภาพข้าวมีการเปลี่ยนแปลงในระหว่างการเก็บรักษาขึ้นอยู่กับสถานะในการเก็บรักษา งานวิจัยนี้เพื่อศึกษาการเปลี่ยนแปลงสมบัติทางกายภาพ สมบัติทางความหนืดและปริมาณสารหอม 2-แอสีติล-1-ไพโรโรลิน ของข้าวขาวดอกมะลิ 105 ภายใต้การเก็บแบบเป่าด้วยอากาศเย็น ที่อุณหภูมิ 14 16 และ 18 °C และเป่าด้วยอากาศแวดล้อมเป็นชุดควบคุม ความเร็วลมในการเป่า 0.5 เมตร/วินาที โดยบรรจุข้าว 250 กิโลกรัม ในถังเก็บ เป่าอากาศทุกวันในช่วงเวลาประมาณ 11.00 -13.00 น. สุ่มตัวอย่างก่อนการเก็บรักษา ระหว่างและหลังเก็บ 4 เดือน เพื่อตรวจสอบความชื้น ร้อยละข้าวตัน ดัชนีความขาว สมบัติทางความหนืดและปริมาณ 2-แอสีติล-1-ไพโรโรลิน ผลการทดลองพบว่าความชื้นข้าวเปลือกและดัชนีความขาวมีแนวโน้มลดลง ร้อยละข้าวตันเพิ่มขึ้นมากที่สุดจนถึงที่เป่าลม 18 °C สมบัติทางความหนืดมีค่าแตกต่างกันที่การเป่าลมอุณหภูมิต่างๆ สำหรับปริมาณสารหอม 2-แอสีติล-1-ไพโรโรลิน ลดลงในระหว่างการเก็บรักษา อย่างไรก็ตามการเป่าลมที่ 14 องศาเซลเซียส มีการลดลงของ 2-แอสีติล-1-ไพโรโรลิน น้อยที่สุด