

ชื่อเรื่อง	ผลของอุณหภูมิในการแช่ต่อคุณค่าทางโภชนาการและการยอมรับของผู้บริโภคของข้าวหนึ่งกล้อง
ผู้แต่ง	กรกฤต สารีพวง นเรศมีโส ละมุล วิเศษ และ ศิริธร ศิริอมรพรรณ
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร ปีที่ 39 ฉบับที่ 3 (พิเศษ). 2551. หน้า 433-436.
คำสำคัญ	อุณหภูมิการแช่; ข้าวหนึ่ง; คุณค่าทางโภชนาการ; การยอมรับผู้บริโภค

### บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้ ศึกษาผลของอุณหภูมิในการแช่ต่อคุณค่าทางโภชนาการและคุณสมบัติทางประสาทสัมผัสของข้าวหนึ่ง ข้าวหอมมะลิ 105 ที่เก็บรักษาเป็นเวลา 12 จะถูกนำมาแช่ที่อุณหภูมิ 40, 50 และ 60 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 3 ชั่วโมง จากนั้นนำไปนึ่งด้วยหม้อนึ่งความดันเป็นเวลา 15 นาที แล้วนำมาตากแห้งโดยใช้เครื่องอบลมร้อนแบบถาด จนให้มีความชื้นสุดท้ายที่ 23 กรัม ต่อ 100 กรัม ตัวอย่างแห้ง ผลการทดลองพบว่าเปอร์เซ็นต์ต้นข้าวของข้าวหนึ่งเพิ่มขึ้นจาก 5๗1 เปอร์เซ็นต์ เป็น 60-80 เปอร์เซ็นต์ ในข้าวหนึ่ง ด้านคุณค่าทางโภชนาการพบว่าอุณหภูมิการแช่ข้าวมีผลต่อปริมาณโปรตีน ไขมัน และเส้นใย องค์ประกอบของกรดไขมันมีการเปลี่ยนแปลงเล็กน้อย ได้แก่ กรดโอเลอิก กรดลิโนเลอิก และกรดแอลฟาไลโนเลนิก จากผลการทดลองในงานวิจัยนี้ จะพบว่าการแช่ข้าวเปลือกที่อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 3 ชั่วโมงก่อนการนึ่ง จะทำให้ข้าวหนึ่งมีคุณค่าทางโภชนาการและการยอมรับผู้บริโภคมกที่สุด