

ชื่อเรื่อง	ผลของวิธีการลดความชื้น และระยะเวลาการเก็บรักษาต่อคุณภาพการตัดสีและความหอมของข้าวดอกมะลิ 105
ผู้แต่ง	บุญมี คิริ, สุกัญญา วงศ์พรชัย, ศักดิ์ดา จงแก้ววัฒนา และศิริพร ศรีล้อม
ที่มา	การสัมมนาวิชาการเกษตรแห่งชาติประจำปี 2547, ณ ห้องประชุมกวี จุติกุล คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น. 573 หน้า.
คำสำคัญ	ข้าวหอมมะลิ; การลดความชื้น; คุณภาพการสี

### บทคัดย่อ

การศึกษามีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาผลของวิธีการลดความชื้นข้าวขาวดอกมะลิ 105 ที่มีต่อเปอร์เซ็นต์ต้นข้าวและดัชนีความขาวและกลิ่นหอมของข้าว โดยใช้วิธีการลดความชื้น 6 วิธี คือ การใช้เครื่องลดความชื้นชนิดลมแห้งอุณหภูมิ 2 ระดับ (30 และ 40°C) เครื่องลดความชื้นชนิดลมร้อนใช้อุณหภูมิ 3 ระดับ (40, 50 และ 70°C) และการตากแดด หลังจากลดความชื้นแล้ว ตรวจวัดเปอร์เซ็นต์ต้นข้าว และค่าดัชนีความขาวของข้าว จากนั้นบรรจุข้าวเปลือกลงในถุงพลาสติกสาน เก็บรักษาไว้ในห้องที่ไม่ควบคุมสภาพแวดล้อมนาน 11 เดือน โดยทุกๆ เดือนสุ่มตัวอย่างข้าวเปลือกมาตรวจสอบเปอร์เซ็นต์ต้นข้าวและดัชนีความขาว ผลจากการทดลองพบว่า การใช้เครื่องลดความชื้นชนิดลมแห้ง และการลดความชื้นชนิดลมร้อน (อุณหภูมิ 40 และ 50°C) ทำให้มีเปอร์เซ็นต์ต้นข้าวดัชนีความขาวและกลิ่นหอมมากกว่าการใช้เครื่องลดความชื้นชนิดลมร้อน (อุณหภูมิ 70°C) และวิธีการ ตากแดด เมื่อเก็บรักษาข้าวเปลือกไว้นานมากขึ้น ทำให้เปอร์เซ็นต์ต้นข้าวดัชนีความ ขาวและกลิ่นหอมลดลงทุกวิธีการลดความชื้นแต่การลดความชื้นด้วยลมแห้ง และการลดความชื้นด้วยลมร้อน (อุณหภูมิ 40, 50°C) ยังคงค่าเปอร์เซ็นต์ต้นข้าวและดัชนีความขาวและกลิ่นหอมมากกว่าการลดความชื้นด้วยลมร้อน อุณหภูมิ 70°C และวิธีการตากแดด