

ชื่อเรื่อง	การปรับปรุงคุณภาพการสีของข้าวเปลือกที่ผ่านการเก็บรักษาด้วยวิธีการแช่น้ำร่วมกับ การอบแห้งด้วยรังสีอินฟราเรดและการเทมเปอร์ริง
ผู้แต่ง	จักรมาส เลหาวิช และ เสรี วงศ์พิเชษฐ
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 41 : 1 (พิเศษ) : 448-451 (2553)
คำสำคัญ	ข้าวเปลือกเก็บรักษา; การแช่; การอบแห้งด้วยรังสีอินฟราเรด

บทคัดย่อ

การศึกษาวิธีการปรับปรุงคุณภาพข้าวเปลือกที่เสื่อมคุณภาพจากการเก็บรักษา มีวัตถุประสงค์ เพื่อหารูปแบบที่เหมาะสมในการลดปริมาณการแตกหักของข้าวก่อนนำมาสี โดยทำการทดสอบด้วย วิธีการแช่น้ำ 4 ชั่วโมงที่อุณหภูมิ 40 - 60 °C ร่วมกับการให้ความร้อนด้วยรังสีอินฟราเรดเป็นเวลา 0 - 16 นาที แล้วจึงนำไปเทมเปอร์ริงต่อ 0 - 60 นาที เพื่อพิจารณาการเปลี่ยนแปลงของคุณภาพข้าวที่เกิดขึ้นทั้ง ปริมาณข้าวเต็มเมล็ดและค่าดัชนีความขาวซึ่งผลการวิเคราะห์หารูปแบบการปรับปรุงคุณภาพข้าวที่ เหมาะสมด้วยการวิเคราะห์พื้นผิวตอบสนอง พบว่าการให้ความร้อนด้วยรังสีอินฟราเรดและการเทม เเปอร์ริงมีผลต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพเพียงเล็กน้อยเท่านั้นส่วนการแช่ข้าวเปลือกที่อุณหภูมิ 50 - 53°C สามารถทำให้ข้าวเต็มเมล็ดเพิ่มขึ้นได้ประมาณ 7 % เมื่อเทียบกับข้าวอ้างอิง โดยที่ค่าดัชนีความ ขาวยังคงสูงกว่าค่าอ้างอิง