

**ชื่อเรื่อง** ผลกระทบของสัดส่วนการสีข้าวต่อการขยายตัวของข้าวกล้องที่ผ่านการหุงต้ม  
**ผู้แต่ง** ประสันต์ ชุ่มใจหาญ เรณู ชิงชัย และกฤษณ์ ผลโพธิ์  
**ที่มา** วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 42 (3 พิเศษ): 381-384. 2554.  
**คำสำคัญ** การกะเทาะเปลือก; สัดส่วนการสีข้าว; คุณภาพการหุงต้ม

### บทคัดย่อ

การศึกษารุ่นนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาถึงรูปแบบสัดส่วนของกะเทาะเปลือกต่อการขยายตัวของเมล็ดข้าวกล้องเนื่องจากการหุงต้ม โดยใช้ข้าวพันธุ์ ปทุมธานี 1 ที่ทำการเก็บรักษาภายใต้ความชื้นสัมพัทธ์อากาศ 49-62%RH อุณหภูมิระหว่าง 25-27 °C ผลการทดลองพบว่า สัดส่วนของการกะเทาะเปลือกข้าวที่เพิ่มขึ้นมีผลทำให้เปอร์เซ็นต์การแตกหักของเมล็ดข้าวกล้องลดลงที่ทุกระยะเวลาในการเก็บรักษา และมีผลทำให้อัตราการขยายตัวโดยรวมของเมล็ดข้าวกล้องที่ผ่านการหุงต้มมีแนวโน้มลดลง เมื่อพิจารณาถึงการขยายตัวเชิงเมล็ดเดี่ยวพบว่า การขยายตัวของข้าวกล้องเพิ่มขึ้นตามความยาว สำหรับการขยายตัวตามความกว้างพบว่ามีค่าลดลงเมื่อมีการเก็บรักษาข้าวน้อยกว่า 110 วัน และเพิ่มขึ้นเมื่อมีการเก็บรักษาข้าวมากกว่า 110 วัน ความสามารถในการดูดซึมน้ำมีค่าลดลงเมื่อเพิ่มค่าสัดส่วนการสีข้าว แต่ที่ระยะเวลาการเก็บรักษาที่นานกว่าจะมีการลดลงของอัตราส่วนของการดูดซึมน้ำที่น้อยกว่า