

ชื่อเรื่อง	ผลของวันเก็บเกี่ยวและวิธีการลดความชื้นที่มีต่อคุณภาพการสีของข้าว
ผู้แต่ง	พนิดา ตะเกาทย วันชัย จันทร์ประเสริฐ อัญชลี ประเสริฐศักดิ์ จุฑามาศ ร่มแก้ว และ กัญญา เชื้อพันธ์
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 44 (3พิเศษ): 334-338, 2556.
คำสำคัญ	ข้าว; การเก็บเกี่ยว; การลดความชื้น; คุณภาพการสี

บทคัดย่อ

ปัจจุบันชาวนาส่วนใหญ่โดยเฉพาะในภาคกลางเก็บเกี่ยวข้าวด้วยเครื่องเกี่ยวขนาดก่อนระยะสุกแก่ และขายข้าวเปลือกสดให้แก่โรงสีทันที ซึ่งอาจส่งผลกระทบต่อคุณภาพข้าวเปลือก ในการรับซื้อข้าวเปลือกสดของผู้ประกอบการ โรงสีจะต้องมีวิธีการลดความชื้นที่เหมาะสม เพื่อให้ได้ข้าวที่มีคุณภาพดี ดังนั้นงานวิจัยนี้จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาอิทธิพลของวันเก็บเกี่ยวซึ่งสัมพันธ์กับความชื้นเมล็ดและวิธีการลดความชื้นที่มีผลต่อคุณภาพการสีของข้าวสองพันธุ์ คือ ปทุมธานี 1 และ กข31 ทำการ เก็บเกี่ยวโดยรถเกี่ยวขนาด วางแผนการทดลองแบบ Split plot มี 4 ซ้ำ โดยปัจจัยหลักคือวันเก็บเกี่ยว ปัจจัยรองคือวิธีการลดความชื้น ผลการทดลองในพันธุ์ปทุมธานี 1 พบว่า การเก็บเกี่ยวที่ 27 วันหลังดอกบานมีเปอร์เซ็นต์ต้นข้าว เปอร์เซ็นต์ข้าวกล้อง เปอร์เซ็นต์ข้าวสาร และเปอร์เซ็นต์ความขาวสูงสุด การลดความชื้นข้าวเปลือกพันธุ์ปทุมธานี 1 ด้วยเครื่องอบลดความชื้นที่อุณหภูมิคงที่ 50°C ให้เปอร์เซ็นต์ต้นข้าวน้อยที่สุด ในขณะที่การลดความชื้นแบบตากแดดมีคะแนนท้องไขสูงกว่าวิธีการลดความชื้นวิธีอื่น ส่วนผลการทดลองในข้าวพันธุ์ กข31 พบเช่นกันว่า การเก็บเกี่ยวที่ 27 วันหลังดอกบานทำให้เปอร์เซ็นต์ต้นข้าว เปอร์เซ็นต์ข้าวกล้อง เปอร์เซ็นต์ข้าวสารและเปอร์เซ็นต์ความขาวสูงสุด การเก็บเกี่ยวที่ล่าช้าที่ 36 วันหลังดอกบานนั้นส่งผลให้มีคุณภาพการสีต่ำสุด ส่วนวิธีการลดความชื้นในข้าวพันธุ์ กข31 พบว่าวิธีอบเมล็ด 2 ระดับ (35°C+50°C) และ วิธีการลดความชื้นที่อุณหภูมิ 50°C ให้เปอร์เซ็นต์ต้นข้าว เปอร์เซ็นต์ข้าวกล้อง และเปอร์เซ็นต์ข้าวสารไม่ต่างกัน สรุปได้ว่าข้าวทั้ง 2 พันธุ์นี้ควรเก็บเกี่ยวที่ 27 วันหลังดอกบาน และใช้วิธีการลดความชื้นโดยวิธีอบ 2 ระดับ ส่วนการอบลดความชื้นที่อุณหภูมิคง 50°C ไม่ควรนำมาใช้โดยเฉพาะกับพันธุ์ปทุมธานี 1 เพราะจะทำให้มีเปอร์เซ็นต์ต้นข้าวต่ำ