

ชื่อเรื่อง	ผลของวิธีการเพาะงอกที่มีต่อคุณภาพของข้าวกล้องงอก
ผู้แต่ง	อุมมาพร อยู่สบาย รติยา ธูวพานิชนานันท์ คลฤดี ใจสุทธิ และ สมเกียรติ ปรัชญาวารากร
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 44 (3พิเศษ): 339-342. 2556.
คำสำคัญ	กาบา; การเก็บในที่อับอากาศและการให้ความร้อน; ข้าวกล้องงอก

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาผลของวิธีการเพาะงอกที่มีต่อคุณภาพของข้าวกล้องงอก ได้แก่ ปริมาณสารกาบา การแตกตัวของเมล็ด และคุณภาพเนื้อสัมผัสหลังการหุงต้ม โดยทำการเพาะงอกข้าวเปลือก 3 วิธี วิธีที่ 1 แช่ข้าวเปลือกในน้ำเป็นเวลา 68 ชั่วโมง วิธีที่ 2 แช่ข้าวเปลือกในน้ำเป็นเวลา 32 ชั่วโมง จากนั้นเทน้ำทิ้งและนำข้าวเปลือกไปเก็บไว้ในที่อับอากาศเป็นเวลา 32 ชั่วโมง และวิธีที่ 3 แช่ข้าวเปลือกในน้ำเป็นเวลา 32 ชั่วโมง จากนั้นเทน้ำทิ้งและนำข้าวเปลือกไปเก็บไว้ในที่อับอากาศเป็นเวลา 12 ชั่วโมง และนำไปให้ความร้อนอย่างรวดเร็วด้วยเครื่องอบแห้งแบบฟลูอิดไคซ์เบดที่อุณหภูมิ 120°C เป็นเวลา 30 วินาที จากนั้นนำไปเก็บไว้ในที่อับอากาศต่อเป็นเวลา 20 ชั่วโมง จากผลการทดลองพบว่าข้าวที่ผ่านการเพาะงอกด้วยวิธีการแช่น้ำร่วมกับการเก็บในที่อับอากาศและการให้ความร้อนมีปริมาณสารกาบาสูงที่สุด แต่มีร้อยละการแตกร้าวสูงที่สุด ซึ่งส่งผลให้มีค่าความแข็งต่ำที่สุดเมื่อเปรียบเทียบกับข้าวที่ผ่านการเพาะงอกด้วยวิธีการแช่น้ำร่วมกับการเก็บในที่อับอากาศ และวิธีการแช่น้ำ แต่อย่างไรก็ตามรูปร่างของเมล็ดข้าวกล้องงอกที่ผ่านการเพาะงอกทั้ง 3 วิธี หลังการหุงต้มมีลักษณะแตกต่างกันเพียงเล็กน้อยเท่านั้น