

ชื่อเรื่อง	การศึกษาลักษณะทางเคมีกายภาพบางประการของข้าวเจ้าเก่าหลังการนึ่ง
ผู้แต่ง	ไกรสิทธิ์ พิธิษฐกุล นราธิป แก้วดวงดี และ กรรณิการ์ ยามะ
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 45 (3/1 พิเศษ): 145-148. 2557.
คำสำคัญ	ข้าวหนึ่ง;ข้าวองอกหนึ่ง;สารต้านอนุมูลอิสระ

บทคัดย่อ

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อวิเคราะห์ลักษณะทางเคมีกายภาพบางประการของข้าวเจ้าเก่าปกติเปรียบเทียบกับข้าวชนิดเดียวกันที่ผ่านกระบวนการทำข้าวหนึ่ง รวมทั้งเพาะงอกก่อนนึ่ง การทดลองพบว่าคุณภาพการขัดสีของข้าวเปลือกงอกหนึ่งต่ำกว่าข้าวเปลือกปกติและข้าวเปลือกหนึ่ง การวิเคราะห์เนื้อสัมผัสของทั้งข้าวกล้องหุงสุกและข้าวสารหุงสุก พบว่า ข้าวกล้องที่ได้จากข้าวเปลือกปกติ ข้าวเปลือกหนึ่งและข้าวเปลือกงอกหนึ่ง มีค่าความแข็งใกล้เคียงกัน แต่ข้าวกล้องจากข้าวเปลือกปกติมีค่าความเหนียวมากกว่า ผลการวิเคราะห์ในข้าวสารหุงสุกเป็นไปในทิศทางเดียวกันคือมีค่าความแข็ง ค่าคืนตัว และค่าคงตัวไม่แตกต่างกันทางสถิติ แต่ค่าความเหนียวของข้าวสารจากข้าวเปลือกปกติและจากข้าวเปลือกหนึ่งมีมากกว่าข้าวสารที่ได้จากข้าวเปลือกงอกหนึ่ง การวิเคราะห์ค่าสี พบว่าข้าวกล้องจากข้าวเปลือกปกติมีความสว่างของสี (L^*) และสีค่อนข้างแดง (a^*) มากกว่าข้าวกล้องที่ได้จากข้าวเปลือกหนึ่งและข้าวเปลือกงอกหนึ่ง แต่เมื่อนำไปขัดสี ค่าความสว่างของสีที่ได้จากการขัดข้าวทั้งสามชนิดไม่ต่างกัน การวิเคราะห์ปริมาณไขมันพบว่า ข้าวกล้องจากข้าวเปลือกปกติและข้าวเปลือกหนึ่ง มีปริมาณไขมันสูงกว่าข้าวกล้องจากข้าวเปลือกงอกหนึ่ง นอกจากนี้พบความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระของรำที่ได้จากข้าวเปลือกปกติสูงกว่ารำที่ได้จากข้าวเปลือกหนึ่งและข้าวเปลือกงอกหนึ่ง