

ชื่อเรื่อง	ผลของกระบวนการตัดสีและการนึ่งต่อคุณภาพการหุงสุกของข้าวสังข์หยด
ผู้แต่ง	กรกนก พลเรียร จิรัชยา เกอเกลียง และ มุกิตา มีนุ่น
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 45 (3/1 พิเศษ): 417-420. 2557.
คำสำคัญ	ข้าวสังข์หยด; การตัดสี; คุณภาพการหุงสุก

### บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้ศึกษาผลของกระบวนการตัดสีและการนึ่งต่อคุณภาพการหุงสุกของข้าวสังข์หยด โดยศึกษาหาสภาวะที่เหมาะสมในการผลิตข้าวหนึ่งจากข้าวสังข์หยดที่ตัดสีต่างกัน 3 ระดับ คือ ร้อยละ 0 (ข้าวกล้อง), 5 และ 9 และอุณหภูมิแช่ 2 ระดับ คือ 60 และ 70 องศาเซลเซียส ระยะเวลาการแช่สิ้นสุดเมื่อข้าวมีความชื้นเข้าสู่สมดุล จากนั้นนำข้าวมานึ่งโดยใช้ไอน้ำ โดยพิจารณาเวลาที่เหมาะสมจากปริมาณการปริแตกเมล็ดข้าว และข้าวท้องไข่ แล้วอบแห้งที่อุณหภูมิ 45 องศาเซลเซียส จนกระทั่งข้าวมีความชื้นเท่ากับร้อยละ 14 พบว่า สภาวะเหมาะสมในการผลิตข้าวหนึ่งตัดสีร้อยละ 0, 5 และ 9 คือ ต้องแช่ข้าวที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส และใช้เวลาแช่นาน 15, 12 และ 9 นาที ตามลำดับ แล้วอบแห้งนาน 3 ชั่วโมง และพบว่าปริมาณเถ้า โปรตีน ไขมัน เยื่อใย และแอนโทไซยานินลดลง เมื่อระดับการตัดสีเพิ่มขึ้น ส่วนค่ากำลังการพองตัว และค่าความหนืดเพิ่มขึ้น เมื่อระดับการตัดสีเพิ่มขึ้น ส่วนการทดสอบการยอมรับทางประสาทสัมผัสโดยใช้สเกลความชอบแบบ 9 คะแนน ในด้านกลิ่น เนื้อสัมผัส กลิ่นรส สี ลักษณะปรากฏ และความชอบโดยรวม พบว่า เมื่อระดับการตัดสีเพิ่มขึ้น คะแนนความชอบด้านเนื้อสัมผัส สี และความชอบโดยรวมเพิ่มขึ้น โดยที่ข้าวหนึ่งตัดสีร้อยละ 9 ได้รับคะแนนการยอมรับสูงสุด