

ชื่อเรื่อง	อิทธิพลของการขัดขาวข้าวกล้องงอกต่อปริมาณสาร Gamma-Aminobutyric Acid (GABA) ที่เหลืออยู่
ผู้แต่ง	ประสันท์ ชุ่มใจหาญ กำพล ใจดี กิตติคุณ ดีเจริญ และ อังคาร หรสิทธิ์
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 45 (3/1 พิเศษ): 437-440. 2557.
คำสำคัญ	การขัดขาว; ข้าวกล้องงอก; GABA

บทคัดย่อ

ปัจจุบันอาหารเพื่อสุขภาพเริ่มมีบทบาทอย่างมากในการดำรงชีวิตของมนุษย์โดยเฉพาะข้าวกล้องงอก แต่อย่างไรก็ตามการบริโภคข้าวกล้องงอกยังมีอุปสรรคเนื่องจากข้าวกล้องงอกมีความแข็งค่อนข้างสูงเนื่องมาจากกระบวนการทำข้าวงอก และโดยเฉพาะอย่างยิ่งชั้นรำที่คงอยู่ที่ผิวข้าวกล้องงอก การนำชั้นรำดังกล่าวออกจึงน่าจะเป็นแนวทางหนึ่งในการช่วยลดความแข็งของเมล็ดข้าวได้ ดังนั้นงานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาอิทธิพลของการขัดขาวต่อข้าวกล้องงอกและปริมาณสาร gamma-aminobutyric acid (GABA) ที่เหลืออยู่ การทดลองนี้ใช้เครื่องขัดขาว SATAKE TM05 ตลอดการศึกษา ผลการทดลองพบว่าความดันในห้องขัดขาวในระดับปานกลางที่เวลาในการขัดขาว 15 วินาที ให้เปอร์เซ็นต์การแตกหักของข้าวที่ระดับ 2.65% และจมูกข้าวยังคงไม่หลุดออกจากเมล็ดข้าว ปริมาณรำที่ถูกขัดออกเท่ากับ 2.63% ปริมาณข้าวสารรวมเท่ากับ 96.72% และมีความขาวเท่ากับ 21.7 ข้าวกล้องงอกที่ผ่านการขัดขาวมีความสามารถในการขยายตัวเนื่องระหว่งการหุงต้มได้ดีกว่าข้าวกล้องในทุกทิศทาง ข้าวดังกล่าวมีความสามารถในการรับแรงกดต่ำกว่าข้าวกล้องงอก และข้าวกล้องปกติ ในขณะที่ปริมาณสาร GABA ยังคงมีอยู่ในปริมาณที่ไม่แตกต่างจากข้าวกล้องงอกก่อนการขัดขาวคือที่ 22.29 mg/kg