

ผลของการงอกและระยะเวลาในการนึ่งต่อคุณภาพของข้าวหนึ่งสีเข้มที่อบแห้งด้วยฟลูอิดซ์เบด

รัชพล จุ่งเจริญ และสมเกียรติ ปรัชญาวารากร

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 46 (3/1 พิเศษ): 493-496. 2558.

บทคัดย่อ

ข้าวหนึ่งสีเข้มจะใช้ระยะเวลาในการนึ่งและการอบแห้งที่นานกว่าข้าวหนึ่งสีอ่อน ส่งผลให้ต้นทุนในการผลิตข้าวหนึ่งสีเข้มเพิ่มสูงขึ้นเมื่อเทียบกับข้าวหนึ่งสีอ่อน กระบวนการงอกน่าจะช่วยลดระยะเวลาในการนึ่งและการอบแห้งได้ การศึกษานี้จึงมีวัตถุประสงค์ที่จะศึกษาถึงผลกระทบของการงอกและ ระยะเวลาในการนึ่งที่ส่งผลต่อคุณภาพของข้าวหนึ่งสีเข้ม ผลการทดลองพบว่า กระบวนการงอกจะช่วยเพิ่มน้ำตาลรีดิวซ์ และร้อยละต้นข้าวให้สูงขึ้น แต่จะส่งผลให้ค่าความแข็งและค่าความขาวของข้าวหนึ่งสีเข้มลดลงเมื่อเทียบกับข้าวหนึ่งสีอ่อน มากไปกว่านั้นกระบวนการงอกยังช่วยลดระยะเวลาในการนึ่งในการผลิตข้าวหนึ่งสีเข้มอีกด้วย ระยะเวลาในการนึ่งที่เพิ่มขึ้น จะส่งผลให้น้ำตาลรีดิวซ์และค่าความขาวลดลง แต่จะทำให้ค่าความแข็งและร้อยละต้นข้าวเพิ่มขึ้น เงื่อนไขที่เหมาะสมสำหรับการผลิตข้าวหนึ่งสีเข้มโดยใช้กระบวนการงอกคือร้อยละการงอกที่ 60 และเวลาในการนึ่งที่ 10 นาที