

ผลของการชะลอการลดความชื้นในข้าวเปลือกขาวดอกมะลิ 105 ต่อคุณภาพข้าวขัดขาวในระหว่างการเก็บรักษา

สุพรรณิการ์ ปักเศราติ วีระเวทย์ อุทโท กฤตยา อุทโท และ กฤษณา สุตพะสาร

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 49(4) (พิเศษ): 267-270. 2561.

บทคัดย่อ

ในฤดูการเก็บเกี่ยวเกษตรกรนิยมนำข้าวเปลือกสดไปขายให้โรงสี ทำให้ข้าวเปลือกไม่ได้รับการลดความชื้นทันทีเนื่องจากข้าวเปลือกบรรจุในถุงกระสอบพลาสติกสานเพื่อการขนส่งและรอขายข้าวให้โรงสี จึงเป็นสาเหตุชะลอการลดความชื้นของข้าวเปลือก งานวิจัยนี้ศึกษาผลของการชะลอการลดความชื้นข้าวเปลือกภายหลังการเก็บเกี่ยวและสภาวะการเก็บรักษาต่อคุณภาพข้าวขัดขาว โดยทำการชะลอการลดความชื้นข้าวเปลือกขาวดอกมะลิ 105 เก็บเกี่ยวในฤดูปลูกปี 2559 เป็นเวลา 48 ชั่วโมง และตากแห้งข้าวเปลือกจนได้ความชื้นเท่ากับ 14 เปอร์เซ็นต์ (ฐานเปียก) บรรจุลงในถุงกระสอบละ 20 กิโลกรัม เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 25 และ 30°C เป็นระยะเวลา 12 เดือน ดำเนินการตรวจสอบคุณภาพทางกายภาพทุกเดือนพร้อมกับเปรียบเทียบกับข้าวเปลือกซึ่งทำการลดความชื้นทันทีภายหลังการเก็บเกี่ยว ผลการศึกษาแสดงให้เห็นว่า ความชื้นข้าวเปลือกในทุกสิ่งทดลองมีการเปลี่ยนแปลงเพียงเล็กน้อยระหว่างการเก็บรักษา ความขาวและเปอร์เซ็นต์การขัดสีของข้าวสารมีค่าลดลงเมื่อเวลาการเก็บรักษาเพิ่มขึ้น แต่ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติระหว่างข้าวสารที่ได้จากวิธีลดความชื้นทั้งสองแบบ ความชื้นใสของข้าวสารที่ได้จากข้าวเปลือกซึ่งลดความชื้นทันที มีค่ามากกว่าข้าวสารที่ได้จากข้าวเปลือกที่ลดความชื้นล่าช้าในช่วงการเก็บรักษา 6 เดือนแรก ($p < 0.05$) ทั้งนี้อุณหภูมิไม่มีผลอย่างชัดเจนต่อการเปลี่ยนแปลงความชื้นใส ค่าความแข็งของข้าวสารหุงสุกที่ได้จากข้าวเปลือกทุกสิ่งทดลองมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นเล็กน้อย ในขณะที่ค่าความเหนียวของข้าวหุงสุกมีค่าลดลง อย่างไรก็ตามพบว่าไม่มีความแตกต่างกันระหว่างสิ่งทดลองต่อการทดสอบข้าวหุงสุก