

# การเปรียบเทียบคุณภาพข้าวญี่ปุ่น (จาปอนิกา) ที่ผลิตภายในประเทศและนำเข้า

พศวัต นฤมลต์ ภาวทร นาควิไล และ ชเนษฎ์ ม้าลำพอง

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 48 (3) (พิเศษ): 282-286. (2560)

## บทคัดย่อ

ปัจจุบันอาหารญี่ปุ่นเป็นที่นิยมเพิ่มขึ้นในประเทศไทย แต่คุณภาพการหุงต้มของข้าวญี่ปุ่นที่ผลิตในประเทศยังไม่เป็นที่พึงพอใจทั้งจากร้านอาหารญี่ปุ่นและผู้บริโภค ดังนั้นจึงได้เปรียบเทียบคุณภาพข้าวญี่ปุ่นที่ผลิตภายในประเทศและนำเข้าจำนวน 10 ตัวอย่าง โดยเป็นข้าวที่ผลิตในประเทศ 5 ตัวอย่าง (เบอร์ 1-5) และนำเข้า 5 ตัวอย่าง (เบอร์ 6-10) พบว่าลักษณะทางกายภาพ และคุณภาพการหุงต้ม มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญยิ่ง ( $p < 0.01$ ) อย่างไรก็ตามขนาดความยาวของเมล็ดข้าวสาร มีความยาวเฉลี่ย 4.95 มิลลิเมตร และน้ำหนักเมล็ดข้าวสาร 100 เมล็ด มีค่าเฉลี่ย 2.50 กรัม ซึ่งยังอยู่ในเกณฑ์มาตรฐานของข้าวญี่ปุ่น ผลการวิเคราะห์ผลทางเคมี พบว่า การเกิดเจลาตินในเซชันอยู่ในประเภทปานกลางทั้ง 10 ตัวอย่าง ส่วนคุณภาพการหุงต้ม ได้แก่ อัตราการยืดตัวเฉลี่ยของเมล็ดมีค่าเฉลี่ย 1.93 มิลลิเมตร จากการทดสอบคุณภาพข้าวญี่ปุ่นในห้องปฏิบัติการสรุปได้ว่า ข้าวญี่ปุ่นเบอร์ 2 และ 10 มีคุณภาพดีที่สุด นอกจากนี้การทดสอบโดยการชิมจากผู้เชี่ยวชาญอาหารญี่ปุ่นจำนวน 6 คน พบว่า ข้าวญี่ปุ่นเบอร์ 2 ซึ่งเป็นข้าวญี่ปุ่นที่ผลิตในประเทศได้คะแนนความชอบมากที่สุด เนื่องจากข้าวหุงสุกมีเมล็ดสม่ำเสมอ ส่วนข้าวญี่ปุ่นที่นำเข้านั้นเป็นข้าวเก่า ซึ่งคนญี่ปุ่นไม่นิยมรับประทาน จึงทำให้ได้คะแนนการประเมินที่ไม่ดี