

# สมบัติทางกายภาพและเคมีของข้าวกล้องหอมใบเตยระหว่างเก็บรักษา

หทัยรัตน์ ทองปันจา และ มุทิตา มีนุ่น

วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 46 (3/1 พิเศษ): 199-202. 2558.

## บทคัดย่อ

ข้าวหอมใบเตย (พันธุ์ C85) เป็นพันธุ์ข้าวของไทยที่มีกลิ่นหอมของใบเตยเป็นกลิ่นเฉพาะตัว งานวิจัยนี้จะติดตามการเปลี่ยนแปลงสมบัติทางกายภาพและเคมีของข้าวกล้องหอมใบเตยในระหว่างเก็บรักษา ข้าวกล้องหอมใบเตยถูกนำมาบรรจุในถุง Nylon/LLDPE ที่สภาวะบรรยากาศปกติและสุญญากาศ แล้วเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง นาน 6 เดือน และตรวจสมบัติทางกายภาพ (น้ำหนัก ความหนาแน่น และ ค่าสี) และสมบัติทางเคมี (ความชื้น โปรตีน ไขมัน เถ้า เยื่อใย อะไมโลส และค่าความหืน) ทุกเดือน จากการทดลองพบว่า ข้าวกล้องที่บรรจุถุงในสภาวะบรรยากาศปกติมีค่าความสว่าง ( $L^*$ ) ลดลง ค่าสีแดง ( $a^*$ ) และค่าความหืนเพิ่มสูงขึ้นกว่าการบรรจุในสภาวะสุญญากาศตลอดระยะเวลาเก็บรักษา ( $p < 0.05$ ) โดยข้าวกล้องเริ่มต้นมีค่าความหืนเท่ากับ 0.55 มิลลิกรัมมาลอนแอลดีไฮด์/กิโลกรัมตัวอย่าง ขณะที่ข้าวกล้องที่บรรจุในถุงที่สภาวะบรรยากาศปกติและสภาวะสุญญากาศในเดือนที่ 6 มีค่าความหืนสูงขึ้นโดยเท่ากับ 1.15 และ 0.97 มิลลิกรัมมาลอนแอลดีไฮด์/กิโลกรัมตัวอย่าง ตามลำดับ อย่างไรก็ตามพบว่าข้าวกล้องที่บรรจุถุงที่สภาวะบรรยากาศปกติและสภาวะสุญญากาศมีน้ำหนัก ความหนาแน่น ความชื้น โปรตีน ไขมัน เถ้า เยื่อใย และอะไมโลสไม่แตกต่างกันตลอดระยะเวลาเก็บรักษา ( $p \geq 0.05$ )