## ผลของโพแทสเซียมไอโอไดด์และระยะเวลาเก็บเกี่ยวต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพข้าวในระหว่างการเก็บรักษา

สุรีรัตน์ ปิงยา\*

## บทคัดย่อ

การศึกษาผลของการใช้โพแทสเซียมไอโอไคด์และระยะเวลาเก็บเกี่ยวที่มีต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพข้าวใน ระหว่างการเก็บรักษาในครั้งนี้ ได้แบ่งการศึกษาออกเป็น 2 การทดลอง โดยการทดลองแรกเป็นการศึกษาผลของการ จัดการสาร โพแทสเซียมไอ โอไดด์ที่มีต่อคุณภาพการสีของข้าวตามช่วงระยะเวลาเก็บเกี่ยวและช่วงระยะเวลาการขัดสี ทำการทคลองในแปลงวิจัย ณ ศูนย์วิจัยเพื่อเพิ่มผลผลิตทางการเกษตร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ระหว่างเดือนสิงหาคม ถึง ธันวาคม พ.ศ. 2546 วางแผนการทดลองแบบ Randomized Complete Block Design (RCB) จำนวน 4 ซ้ำ โดยมีกรรมวิธีที่มีการถืดพ่นสารโพแทสเซียมไอโอไดด์ และไม่ถืดพ่น สารกรรมวิธีที่มีการฉีดพ่นสารจะทำการฉีดพ่นสารโพแทสเซียมไอโอไดด์ อัตรา 0.2 กรัมต่อน้ำ 100 มิลลิลิตรที่ระยะ กำเนิดช่อดอกและหลังระยะกำเนิดช่อดอก 1 สัปดาห์ เมื่อข้าวเข้าสู่ระยะสุกแก่ทางสรีระ จะแบ่งการเก็บตัวอย่างข้าว ออกเป็น 2 ส่วน โดยส่วนแรกจะเก็บเกี่ยวข้าวที่ระยะสุกแก่ทางสรีระและทำการขัดสีข้าวทุก 2 วันเป็นระยะเวลา 1 เดือน ส่วนที่ 2 ทำการเก็บตัวอย่างข้าวที่ระยะสุกแก่ทางสรีระ และหลังระยะสุกแก่ทางสรีระ 4,8,12,16 และ 20 วัน แล้วนำไปทำการขัดสี สำหรับการทดลองที่ 2 จะเป็นการศึกษาถึงผลของการใช้สารโพแทสเซียมไอโอไดด์และ ความชื้นขณะเก็บเกี่ยวที่มีต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพข้าวในระหว่างการเก็บรักษาโดยได้ทำการทดลองปลูกข้าวใน ระดับแปลงเกษตรกรที่อำเภอสันกำแพง จังหวัดเชียงใหม่ วางแผนการทดลองแบบ Split plot จำนวน 3 ซ้ำ กำหนดให้ main plot เป็นการฉีดพ่นสารโพแทสเซียมไอโอไดด์ sub-plot เป็นความชื้นเมล็ดข้าวขณะเก็บเกี่ยวที่ 16%, 18%, 20% และ 22% ทำการบันทึกข้อมูลการเปลี่ยนแปลงคุณภาพการสี คุณภาพทางกายภาพและเคมี ในระหว่างการ เก็บรักษาเป็นระยะเวลานาน 6 เดือน

จากผลการศึกษาพบว่า ทั้งกรรมวิธีที่มีการฉีดพ่นสาร โพแทสเซียมไอโอไดด์ และไม่ได้ฉีดพ่นสาร เมื่อเก็บ เกี่ยวข้าวล่าช้าออกไปจากระยะสุกแก่ทางสรีระ เปอร์เซ็นต์ความชื้นแมล็ดและเปอร์เซ็นต์ข้าวต้นจะลดลง อย่างไรก็ตาม ผลการวิเคราะห์พบว่าข้าวที่ได้รับการฉีดพ่นสาร โพแทสเซียมไอโอไดด์จะส่งผลให้เปอร์เซ็นต์ความชื้นเมล็ด และ เปอร์เซ็นต์ข้าวต้นสูงกว่าข้าวที่ไม่ได้รับการฉีดพ่นสาร ส่วนผลของการจัดการสาร โพแทสเซียมไอโอไดด์ต่อกุณภาพ การสีของข้าวที่ทำการขัดสีทุก 2 วันภายหลังการเก็บเกี่ยว 1 เดือน พบว่าการขัดสีที่ล่าออกไปตั้งแต่ระยะเก็บเกี่ยว จนถึงหลังการเก็บเกี่ยว 30 วัน ทั้งกรรมวิธีที่มีการฉีดพ่นสาร โพแทสเซียมไอโอไดด์และไม่ฉีดพ่นสารจะมีเปอร์เซ็นต์ข้าวต้นสูงขึ้น แต่อย่างไรก็ตาม พบแนวโน้มของเปอร์เซ็นต์ข้าวต้นที่มากกว่าของกรรมวิธีที่มีการฉีดพ่นสาร โพแทสเซียมไอโอไดด์ในทุกๆ ระยะที่มีการจัดสีข้าว

สำหรับผลของการศึกษาการจัดการสารโพแทสเซียมไอโอไดด์และความชื้นขณะเก็บเกี่ยวที่มีต่อการ เปลี่ยนแปลงคุณภาพข้าวในระหว่างการเก็บรักษา พบว่า ทั้งข้าวที่ได้รับการฉีดพ่นสารโพแทสเซียมไอโอไดด์และไม่ได้ ฉีดพ่นสาร จะมีแนวโน้มการลดลงของความชื้นเมล็ดก่อนสีตลอดระยะเวลาการเก็บรักษา 6 เดือน แต่พบว่าการใช้สาร

\* วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว) สถานวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 143 หน้า.

โพแทสเซียมไอโอไดด์ส่งผลให้ความชื้นเมล็ดก่อนสีจากการเก็บเกี่ยวข้าวในแต่ละระดับความชื้นที่ 16%, 18% และ 20% อยู่ในช่วงที่ใกล้เคียงกัน โดยมีความชื้นเมล็ดอยู่ในช่วง 10.9-12.5% ส่วนเปอร์เซ็นต์ความชื้นเมล็ดก่อนสีของข้าว ที่ไม่ได้รับการฉีดพ่นสารจะมีความแตกต่างกันระหว่างแต่ละระดับความชื้นที่เก็บเกี่ยว โดยพบว่าเมื่อเก็บเกี่ยวข้าวที่ ความชื้น 16% มีความชื้นเมล็ดอยู่ในช่วง 10.7-11.6% และเมื่อเก็บเกี่ยวข้าวที่ความชื้น 22% มีความชื้นเมล็ดอยู่ในช่วง 11.3-12.2 % สำหรับเปอร์เซ็นต์ข้าวต้น พบว่าทั้งข้าวที่ได้รับการฉีดพ่นสารโพแทสเซียมไอโอไดด์และไม่ได้รับการฉีดพ่นสารจะมีแนวโน้มที่ลดลง เมื่อเก็บรักษาข้าวไว้เป็นระยะเวลา 6 เดือน แต่ข้าวที่ได้รับการฉีดพ่นสารโพแทสเซียมไอโอไดด์และไม่ได้รับการนี้ผน่าวต้นมากกว่าการเก็บรักษา นอกจากนั้น ยังพบว่าการใช้สารโพแทสเซียมไอโอไดด์จะมีแนวโน้มของเปอร์เซ็นต์ข้าวต้นมากกว่าการไม่ใช้สาร โดยทั้งข้าวที่ได้รับการฉีดพ่นสารโพแทสเซียมไอโอไดด์และไม่ได้รับการฉีดพ่นสาร เมื่อเก็บเกี่ยวข้าว ที่ความชื้นเมล็ด 16% จะมี เปอร์เซ็นต์ข้าวต้นสูงสุด ทั้งนี้ข้าวที่ได้รับการฉีดพ่นสารโพแทสเซียมไอโอไดด์และไม่ได้รับการฉีดพ่นสารแทสเซียมใอโอไดด์ เมื่อเก็บเกี่ยวข้าว ที่ความชื้น 16% จะมี เปอร์เซ็นต์ข้าวต้นอยู่ในช่วง 49.10-52.28% ส่วนข้าวที่ไม่ได้รับการพ่นสารจะมีเปอร์เซ็นต์ข้าวต้นอยู่ในช่วง 43.83-50.60%

แต่อย่างไรก็ตาม พบว่าการใช้สารโพแทสเซียมไอโอไคค์ไม่มีผลที่เค่นชัดต่อ การเปลี่ยนแปลงคุณภาพ ข้าวค้านกายภาพในส่วนของ ความแข็งเมล็คข้าวกล้อง ความขาวของข้าวสารและค้านเคมีในส่วนของเปอร์เซ็นต์อ มิโลส ความคงตัวแป้งสุก ค่า Pasting temperature และ Setback from trough

## Effect of Potassium Iodide and Harvesting Times on Quality of Rice during Storage

Sureerat Pingya\*

## **Abstract**

The study of effect of potassium iodide and harvesting times on quality of rice during storage. The study was divided into 2 experiments. The first experiment was design to study the effect of harvesting time and milling quality under potassium iodide management. The experiment was conducted at Multiple Cropping Center field experimental station Chiang Mai University during August-December 2003. Design of experiment was Randomized Complete Block (RCB) with 4 replications. Treatment consists of two levels of potassium iodide (KI) management i.e. applying 0.2 g KI per 100 ml of water and control treatment. Grain sampling was conducted at physiological maturity and divided into two sets. First set of samples were milled every 2 days for 1 month. The other set of grain sample were harvested at physiological maturity, 4, 8, 12, 16 and 20 days after physiological maturity. Grain samples were then milled and nature percentage of head rice. The second experiment aim to study the effect of potassium iodide and percent grain moisture during storage on milling quality. The experiment was conducted at farm level in Sankampaeng District, Chiang Mai Province. Design of experiment was Split plot with 3 replications. Main plot was potassium iodide management. Sub-plot was percent grain moisture and harvest i.e. 16%, 18%, 20% and 22%. Milling quality physical and chemical properties of grain were monitored during 6 months storage time.

Results of this study reveal that grain moisture and percentage of head rice were reduced along with late harvest started from physiological maturity for both potassoum iodide and control treatment. However potassium iodide treatment produced higher grain moisture and percentage of head rice than control treatment. The effect of potassium iodide treatment on milling quality of rice milled every 2 days for 1 month show that late milling from physiological maturity of both potassium iodide and control treatment enhance percentage of head rice. However, there is a trend show that potassium iodide treatment produce greater percentage of head rice than control treatment.

Analysis results of the effect of potassium iodide and percent grain moisture during storage on milling quality demonstrate that grain moisture was reduced during 6 months storage of both potassium iodide and control treatment. However there is no difference in grain moisture before milling when harvest at 16%, 18% and 20% under potassium iodide treatment. Grain moisture content was in the range of 10.9-12.5%. At control treatment there were differences in grain moisture before milling harvest from different grain moisture content. It was found that when harvest at 16% moisture content, before milling grain moisture range between 10.7-11.6% and harvest at 22%, grain moisture before milling range between 11.3-12.2%. Result also show that percentage of head rice declined along with 6 months storage time for both potssium iodide and control treatment. However the reduction trend along with 6

<sup>\*</sup> Master of Science (Postharvest Technology), Postharvest Technology Institute, Chiang Mai University. 143 p.

months storage of percentage of head rice was lower in potassium iodide treatment than control. It was also found that potassium iodide treatment produced percentage of head rice than control. The percentage of head rice was found highest when harvest at 16% grain moisture content of both potassium iodide and control treatment. However it was found that percentage of head rice range between 49.10-52.28% for potassium iodide treatment and 43.83-50.60% for control treatment. Research result also show that there was no clear effect of potassium iodide on physical and chemical properties of grain i.e. hardness, while index, amylose content, gel consistency, pasting temperature and setback from trough.