

## การศึกษาการยืดอายุการเก็บรักษาข้าวกล้องโดยการบรรจุด้วยวิธีต่างๆ

ได้ทำการศึกษาการยืดอายุการเก็บรักษาข้าวกล้อง โดยการบรรจุแบบต่าง ๆ 5 แบบ คือบรรจุในถุงพลาสติกชนิดที่ใช้ทั่วไปในท้องตลาด ชนิดป้องกันการซึมผ่านของอากาศ บรรจุในสภาพสุญญากาศ บรรจุโดยมีตัวดูดออกซิเจนใส่ลงไปด้วย และมีการผสมสารกันหืนลงในข้าวก่อนบรรจุ ทำการวัดค่าความชื้น ไขมัน ค่า TBARS ปริมาณ n-hexanal วัตถุประสงค์ และทดสอบทางประสาทสัมผัสทุก ๆ 1 เดือน เป็นเวลา 5 เดือน ผลสรุปได้ว่าการบรรจุในถุงพลาสติกภายใต้สุญญากาศดีที่สุด คือมีการเปลี่ยนแปลงค่าต่าง ๆ ที่ศึกษาน้อยมาก รองลงมาคือการบรรจุโดยมีตัวดูดออกซิเจนร่วมด้วย ขณะที่การบรรจุโดยผสมข้าวกับสารกันหืนก่อนก็ให้ผลทางเคมีอยู่ในเกณฑ์ดี แต่ผลจากการทดสอบทางประสาทสัมผัสยังไม่เป็นที่ยอมรับ

## ABSTRACT

**TE 160091**

### The Study on Methods of Packaging to Extend Shelf-life of Brown Rice

This research aimed to study methods of packaging to extend shelf-life of brown rice during 5 months storage using both chemical analyses and sensory evaluation. Measurement of moisture content, fat content, thiobarbituric acid reactive substance (TBARS), n-hexanal, color measurement and sensory evaluation were performed every month. It was shown that vacuum packaging and packing including oxygen scavenger were better than other types of packaging since very little changes were found. While mixing rice with antioxidants prior packing shown the least acceptability by consumer but chemical analyses results were not different.